

Rezept zu: "Dinieren mit Rubens"

(5. Belgientag, 18. Mai 2021)

Geräucherter Kabeljau in Blüten, Trauben 'Veronique', Biersauce mit 'Verboden Vrucht' und Tuile aus Aprikosen (Jade Steen & Tuur Beerens | 7SPR)



Inspiration: Das irdische Paradies mit dem Sündenfall Adams und Evas (1615) | Peter Paul Rubens und Jan Brueghel der Ältere | Mauritshuis, Den Haag, Niederlande

Zutaten & Zubereitung

1. Kabeljau

- ✓ 1200 gr Kabeljaufilet
- ✓ 500 gr Traubenkernöl
- ✓ 3 gr getrockneter Lavendel
- ✓ 3 Schnittlauchblüten
- ✓ 80 gr gemischte Blütenblätter
- ✓ Salz oder Fleur de sel

- Das Traubenkernöl erhitzen (80°C), die Schnittlauchblüten und Lavendel hinzufügen.
- 15 Minuten ziehen lassen und die Blüten aus dem Öl sieben.
- Den Kabeljau in 10 Stücke von je 100 Gramm portionieren.
- Den Kabeljau portionsweise mit einem EL Schnittlauch-Lavendelöl und etwas Salz in Vakuumbbeutel geben.
- Den Kabeljau 12 Minuten in ein Warmwasserbad mit gleichmäßiger Temperatur auf 48°C geben und anschließend vollständig mit eiskaltem Wasser abschrecken.
- Die Blütenmischung in eine Schale geben und die Fischstücke marinieren.
- Das übrige durchgezogene Schnittlauch-Lavendelöl auf 180°C erhitzen.
- Das Öl vorsichtig über den Kabeljau gießen.
- Den Kabeljau unter der Wärmebrücke oder im Ofen auf niedriger Stufe (keine Umluft) erhitzen.
- Mit Salz abschmecken.
-

Rezept zu: "Dinieren mit Rubens"

(5. Belgientag, 18. Mai 2021)

2. Biersauce aus 'Verboden Vrucht'	
<ul style="list-style-type: none">✓ 200 gr Verboden Vrucht (Bier)✓ 100 gr Fischfumet✓ 100 gr Sahne 40%✓ Pfeffer und Salz✓ 50 gr grüne Trauben geschält und in Stücke geschnitten	<ul style="list-style-type: none">• Das Fischfumet und 150 gr von dem Bier auf die Hälfte des Volumens einkochen lassen.• Sahne hinzufügen und zu einer gebundenen Sauce einkochen lassen; mit dem restlichen Bier verfeinern.• Mit Pfeffer und Salz würzen.• Einen Teil der Traubenstückchen untermischen, den Rest zum Garnieren verwenden.
3. Tuile aus Aprikosen	
<ul style="list-style-type: none">✓ 110 gr Zucker✓ 60 gr Aprikosenflüssigkeit (= Sirup aus der Dose)✓ 30 gr Mehl✓ 60 gr Butter	<ul style="list-style-type: none">• Alle Zutaten abwiegen.• Die Butter zerlassen.• Alle Zutaten verrühren und abkühlen lassen.• Den Teig dünn auf eine Silikonmatte auf einem Backblech auftragen.• Bei 180°C 4 Minuten backen.• Vom Backblech nehmen und das Gebäck in die gewünschte Form bringen (rollen, Dachziegel...).
Dekoration auf dem Teller	
<ul style="list-style-type: none">✓ Kakaospray (Sprühdose)✓ 50 gr Queller✓ Aprikosen in Scheiben✓ Blutampfer✓ Frische essbare Blüten	<ul style="list-style-type: none">• Mit Kakaospray die Schablone (Rubens) auf den Holzteller sprühen.• Den Fisch in die Mitte unterhalb des Kopfes legen.• 2 Löffel von der Sauce über den Fisch geben.• Den Teller mit frischem Queller, Blüten, der Tuile aus Aprikosen, den geschälten Trauben, Aprikosenscheiben und Blutampfer dekorieren.

Rezept zu: "Dinieren mit Rubens"

(5. Belgientag, 18. Mai 2021)

Pulled Pork auf Tigerbrötchen, Rotweinsauce, gebratene Gänseleber und goldener Kartoffelrahmen (Gilles Bauwens & Jente Trogh | 7SPR)



Inspiration: Die Tigerjagd (1615-1616) | Peter Paul Rubens |
Musée des Beaux-Arts de Rennes, Rennes, Frankreich

Zutaten & Zubereitung

1. Pulled Pork

- ✓ 1 kg gebratenes Schweinefleisch (Lomo Duroc)
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 15 gr Räuchersalz
- ✓ 10 gr geräuchertes Paprikapulver
- ✓ 1 Knoblauchzehe
- ✓ 15 gr Rohrzucker
- ✓ 500 ml Cider 4.6% (Aspall Waddlegoose)

- Das Fleisch in Streifen schneiden.
- Fleischstreifen in Haselnussbutter wenden.
- Mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Rohrzucker und Cider würzen.
- Alles in den Schnellkochtopf geben und 1 Stunde garen.
- Das Schweinefleisch in Streifen auseinanderziehen.
- Die Sauce mit Räuchersalz abschmecken.

2. Tigerbrötchen und Tigerbrei

- ✓ 500 gr Mehl
- ✓ 300 gr Wasser
- ✓ 30 gr Hefe
- ✓ 12 gr Salz

- ✓ 5 Gramm Reismehl
- ✓ 65 Gramm lauwarmes Wasser
- ✓ 2 Gramm Trockenhefe
- ✓ 2 Gramm Zucker
- ✓ 4 Gramm Sonnenblumenöl
- ✓ 2 Gramm Salz

- Die Brötchenzutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig mischen.
- 45 Minuten an einem zugfreien, warmen Ort gehen lassen.
- Den Teig kneten und in die gewünschte Form bringen.
- Nochmal 30 Minuten gehen lassen.
- Den Tigerbrei zubereiten.
- Vor dem Backen mit Tigerbrei bestreichen.
- Die Tigerbrötchen bei 180°C etwa 20 bis 25 Minuten backen (je nach Größe).

Rezept zu: "Dinieren mit Rubens"

(5. Belgientag, 18. Mai 2021)

3. Rotweinsauce	
<ul style="list-style-type: none">✓ 1 Liter Rotwein✓ 0,5 Liter dunkler Fond✓ 100 gr Schalotte✓ Thymian✓ Lorbeer✓ 50 gr Butter✓ Pfeffer und Salz	<ul style="list-style-type: none">• Die Schalotte kleinschneiden und in Butter andünsten.• Rotwein und dunklen Fond dazugeben.• 1 Stunde mit Thymian und Lorbeerblatt sanft köcheln lassen.• Thymian und Lorbeerblatt herausnehmen und Sauce glattrühren.• Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Kartoffelrahmen mit Goldblättchen	
<ul style="list-style-type: none">✓ 2 große Kartoffeln✓ Goldblättchen	<ul style="list-style-type: none">✓ Die großen Kartoffeln in Rahmenform schneiden.✓ Bissfest kochen.✓ In der Fritteuse auf 175°C backen.✓ Mit Goldblättchen belegen.
5. Gebratene Gänseleber und Champignons	
<ul style="list-style-type: none">✓ 2 x 50 gr Gänseleber✓ 4 große Champignons✓ 50 gr Butter	<ul style="list-style-type: none">• Die Champignons ganz in Haselnussbutter braten.• Die Gänseleber in 4 Stücke schneiden.• Kurz in Haselnussbutter anbraten.
Dekoration auf dem Teller	
<ul style="list-style-type: none">✓ Junge Sprossen✓ Spieße	<ul style="list-style-type: none">• Das Fleisch zu Bällchen formen.• Mit der Gänseleber und den Champignons auf einen Spieß stecken.• Im Brötchen servieren.• Etwas Sauce daraufgeben.• Mit jungen Sprossen und Kartoffelrahmen verzieren.

Rezept zu: "Dinieren mit Rubens"

(5. Belgientag, 18. Mai 2021)

Melocake mit Kortrijker Jenever, Babyfläschchen aus Schokolade, Engelhaar mit Rosen und Pfirsichgelee (Amber Rohaert & Amber De Venter | 7SPR)



Inspiration: Cimon und Pero (1630) | Peter Paul Rubens | Rijksmuseum, Amsterdam, Niederlande

Zutaten und Zubereitung

1. Melocake mit Kortrijker Jenever

Sandteig:

- ✓ 150 gr Mehl
- ✓ 90 gr Butter (Zimmertemperatur)
- ✓ 1 Eigelb
- ✓ 40 gr weißer Zucker

Füllung:

- ✓ 225 gr Zucker
- ✓ 75 gr Eiweiß
- ✓ 75 gr Blüenzucker
- ✓ 75 gr Kortrijker Jenever
- ✓ Vanille
- ✓ 18 gr Gelatine

- Mehl, Eigelb und Zucker in einer Schüssel vermengen.
- Die Butter stückchenweise dazugeben.
- Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Teig in Kugel rollen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- Die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen.
- Kreise ausstechen.
- Auf Backpapier auf einem Backblech anordnen.
- Etwa 8 bis 10 Minuten backen.

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Den Kristallzucker mit einem Schuss Wasser und Vanille auf 115°C bringen.
- Das Eiweiß mit dem Puderzucker aufschlagen, wenn das Zuckerwasser 112°C erreicht hat.
- Die Gelatine in dem Zuckersirup auflösen und tröpfchenweise zu dem Eiweiß geben.
- Den Jenever hinzufügen und bis auf 50°C abkühlen lassen, dabei aufschlagen.

Rezept zu: "Dinieren mit Rubens"

(5. Belgientag, 18. Mai 2021)

<p>Ganache:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ 125 gr dunkle Schokolade✓ 20 ml Sahne✓ 2 EL Honig✓ etwas Zucker	<ul style="list-style-type: none">• In eine flasche gefettete Schale geben.• Die Sahne zusammen mit dem Zucker und dem Honig in einen Topf geben und zum Kochen bringen.• Die Schokolade hinzufügen und schmelzen lassen.• Zu einer festen Masse rühren.• Ein Stück Marshmallow auf den Sandteigboden legen.• Mit Ganache bedecken.• Aus der Ganache ein Babyfläschchen formen und abkühlen lassen.
<p>2. Pfirsichgelee</p>	
<ul style="list-style-type: none">✓ 200 gr Pfirsichcoulis✓ 75 gr Wein✓ 25 gr Sushi-Essig✓ 3 gr Agaragar✓ 2 Blätter Gelatine	<ul style="list-style-type: none">• Das Coulis mit Wasser, Sushi-Essig und Agaragar zum Kochen bringen.• 2 Minuten kochen lassen.• Die ausgedrückte Gelatine hinzufügen und in die gewünschte Form stürzen.• Zum Gelieren in den Kühlschrank stellen.• Bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.
<p>3. Engelhaar mit Rosen</p>	
<ul style="list-style-type: none">✓ 400 gr Capelli d'angelo (oder sehr dünne Nudeln oder Reismudeln)✓ 50 gr Butter✓ 175 gr Honig✓ 20 ml Weißwein✓ Rosenblätter oder -knospen getrocknet	<ul style="list-style-type: none">• In einem Topf mit dickem Boden Butter und Honig langsam schmelzen lassen.• Den Weißwein hinzufügen. Weiter rühren!• Inzwischen die Capelli bissfest kochen und gut abtropfen lassen.• Die Honig-Weinmischung auf die Hälfte einkochen lassen. Weiter rühren, das ist sehr wichtig!• Die Rosen hinzufügen, wenn alles etwas abgekühlt ist.
<p>Dekoration auf dem Teller</p>	
	<ul style="list-style-type: none">• Das Babyfläschchen auf den Teller legen.• Mit Engelhaar füllen und den Gelee dazwischen geben.• Einen Melocake auf den Teller legen.• Mit der Ganache verzieren.