Die „Trüffel-Nuss“ in der Küche
oder wie verwende ich „Schwarze Nüss“?

1. **Aufstrich mit „Schwarzer Nuss“** (siehe auch Rezepte Walnuss und Wein)

   Zutaten: 200 g Frischkäse, 2 Esslöffel Joghurt, ½ schwarze Nuss, etwas Sirup von der eingelegten schwarzen Nuss.

   Zubereitung: Schwarze Nuss fein hacken. Frischkäse mit Joghurt und etwas Sirup glatt rühren. Gehackte schwarze Nuss untermischen oder darüber streuen.

   Die süßlich-würzige Creme passt gut auf Weißbrot sowie zu knusprigen Brotchips.

2. **Kürbissuppe mit Schwarzen Nüssen und Kürbiskernöl**
   (für 4 Personen)

   Zutaten: 1 mittlerer Hokkaido-Kürbis; 2 Zwiebeln, 2 Äpfel, 30 g Butter, 200 ml Gemüsebrühe, 250 ml Milch, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Ingwer, Zucker, Kernöl, 1 Schwarze Nuss, je Portion 2 EL Kürbiskernöl.

   Zubereitung: Kürbis mit Schale in Würfel schneiden. Zwiebel in grobe Würfel schneiden, Äpfel schälen und würfeln. Alles zusammen in Butter anrösten. Mit Gemüsebrühe, Milch und Sahne aufgießen und durchgaren lassen. Pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Zucker abschmecken. Schwarze Nuss fein hacken.

   Servieren: Die Suppe in die vorgewärmten Teller gießen. Nusswürfel darüber streuen und mit Kernöl eine Einlage formen.

3. **Käsecremesuppe mit Schwarzen Nüssen und gerösteten Brotwürfeln**
   (für 4 Personen)

   Zutaten: 70 g Butter, 40 g Mehl, 60 ml Weißwein, 600 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe, 250 ml Sahne, ca. 150 g Käse (je nach Geschmack geriebener Hartkäse (z.B. Appenzeller oder Edelschimmelkäse), Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss, Brotwürfel, 1 Schwarze Nuss.

   Zubereitung: Brotwürfel in ca. 20 g Butter hellbraun rösten. Schwarze Nuss fein hacken. Restliche Butter leicht bräunen, Mehl einrühren ohne dass es Farbe annimmt, mit Weißwein ablöschen. Mit der Brühe und Sahne aufgießen. Gut durchkochen lassen. Mit dem Mixer aufschäumen, Käse einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

   Anrichten: In heiße Suppenteller füllen, mit gerösteten Brotwürfeln und Nüssen servieren.

4. **Rehrücken mit Schwarzen Nüssen**
(4 Personen)

Zutaten: 600 g parierter Rehrücken (von Häutchen befreit), 200 ml Rotwein, 250 ml Rehfond, 2-3 Schwarze Nüsse, Butter oder Butterschmalz zum Braten, Salz, Pfeffer, Himbeeressig.

Zubereitung: Den Rehrücken in 8 Scheiben schneiden, salzen und peffern. Medallions in einer Pfanne in Fett von beiden Seiten ca. 3 Minuten rosa braten. Herausnehmen und in Alufolie einschlagen. In der Backröhre bei ca. 140°C warm halten. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, Wildfond und etwas Sud von den Schwarzen Nüssen zugeben. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken. Mit 1-2 EL kalter Butter montieren – das ergibt den schönen Glanz. Nicht mehr kochen. Die Schwarzen Nüsse in dünne Scheiben schneiden und in der Sauce erwärmen. Medallions auf den Tellern anrichten, Schwarze Nüsse darauf geben und mit der Soße angießen.

Dazu passen Kartoffel-Rösti, Wurzelgemüse oder ein herbstlicher Salat.

5. **Gänsekeulen mit Orangen, Feigen und Schwarzen Nüssen**
(für 4 Personen)

Zutaten: 4 Gänsekeulen
Für die Marinade: Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange, 1 EL Olivenöl, 6 Pfefferkörner, 10 Wacholderbeeren, 4 Pimentkörner – alle Beeren jeweils zerdrückt, 1 EL Rosmarinnadeln.

Weitere Zutaten: 3 EL Erdnussöl, 3 Knoblauchzehen, 5 kleine getrocknete Bergfeigen, 1 Bio-Orange, 1 kleiner Radicchio- oder 3 Chiccoréesprossen, 1 EL Balsamessig, 1 TL Honig, Salz, Chili, 2 Schwarze Nüsse, 300 ml Geflügelbrühe.

Zubereitung: Marinade aus o.g. Zutaten herstellen. Gänsekeulen mit der Marinade einreiben und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Backofen auf 180°C vorheizen. In einem Bräter Erdnussöl erhitzen. Gänsekeulen leicht salzen, pfeffern und anbraten. Mit etwas Brühe angießen und im Ofen ca. 25 Min. bei 180°C zugedeckt garen. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten.
Orange mit Schale in Spalten schneiden, Knoblauch grob teilen, Feigen vierteln, Radicchio/Chiccorée in breite Streifen schneiden. Alles zusammen in den Bräter geben und unter Rühren anrösten. Geflügelbrühe zugeben. Mit Balsamessig, Chili, etwas Saft der eingelegten schwarzen Nüsse und den geachtelten schwarzen Nüssen würzen. Fleisch nochmals einlegen und weitere 15 Minuten im Ofen durchgaren lassen.

Fleisch herausnehmen und mit der fruchtigen Soße servieren.

Dazu passt Polenta und Rosenkohl mit etwas Speck.

6. **Hirschragout mit Schwarzen Nüssen**
(für 4 – 6 Personen)

Zutaten: 1 Hirschblatt ohne Knochen (ca. 1,3 kg), 2 Knoblauchzehen, 2 mittlere Zwiebeln, 1 Sträußchen Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 100 ml Cognac, 100 ml Olivenöl. 50 g mageres geräuchertes Bauchfleisch, 1 EL Tomatenmark, ½ l Rotwein, Salz, Pfeffer, 50 g Zartbitterschokolade in kleinen Stücken, 2 Schwarze Walnüsse in Scheiben.

Zubereitung: Fleisch in Würfel schneiden, Knoblauch und Zwiebel pellen und in Scheiben schneiden. Kräuterblättchen von den Stängeln abstreifen, etwas kleinhacken. Das Fleisch zusammen mit Knoblauch, Zwiebel, den Kräutern, Öl und Weinbrand vermischen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren. Speck in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl anbraten. Fleisch abtropfen lassen, zum Speck geben und unter stetigem Rühren braten. Dann Tomatenmark unterrühren, kurz mitbraten, mit Rotwein ablöschen. Die Marinade zugeben und aufkochen lassen. Bei mäßiger Hitze ca. 1,5 Std. köcheln lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, dem Sud der Schwarzen Nuss. Schokolade in der Sauce auflösen, Scheiben der Schwarzen Nüsse zugeben.

Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu passen Bandnudeln und Feldsalat oder Semmelknödel mit Blaukraut.

7. **Kartoffelbrei mit Roter Bete und zweierlei Walnüssen**
(für 4 Portionen als vegetarisches Hauptgericht)

Zutaten: 800 g Rote Bete Knollen, Salz, Pfeffer, 100 ml Gemüsebrühe, 800 g mehlig kochende Kartoffeln, 12 Salbeiblätter, 3 EL Butter, 1 Bio-Orange, 50 g milder Gorgonzola, 50 g Walnusskerne, 1 - 2 Schwarze Nüsse, 150 ml Milch, 150 ml Schlagsahne, Muskatnuss, 1 -2 Esslöffel Himbeeressig,
150 g Bergkäse.

Zubereitung: Butter in einer Pfanne erhitzen und Salbeiblätter darin knusprig braten. Salbeiblätter herausnehmen, auf Küchenkrepp entfetten. Die Hälfte der aromatisierten Butter aus der Pfanne schöpfen und beiseite stellen. Von der Orange die Schale fein abreiben, dann auspressen. Rote Bete mit (Einweghandschuhen!) schälen und achteln. In der Salbeibutter andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Orangenschalen würzen. Orangensaft und Gemüsefond zugeben. Zugedeckt ca. 20 – 25 Minuten leise weich köcheln. Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser weich garen. Gorgonzola klein zerbröckeln, Walnüsse grob hacken, Schwarze Nüsse fein hacken. Kartoffeln abgießen, mit Milch und 50 ml Sahne zu einem feinen Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Backofen auf 220°C vorheizen. Schmorflüssigkeit der Roten Bete offen leicht einkochen. Restliche Sahne zugießen, einkochen lassen. Mit Himbeeressig fruchtig abschmecken.

Auflaufform buttern, Rote Bete mit Sud einschichten. Gorgonzola darüber streuen. Kartoffelbrei darüber geben, mit zweierlei Nüssen und Bergkäse bestreuen und der restlichen Salbeibutter beträufeln. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten überbacken. Zuletzt mit den knusprigen Salbeiblättchen betreuen und servieren.

8. **Dessert: Frischkäse-Mousse mit Äpfeln und Schwarzen Nüssen**
(für 4 Personen)

Zutaten Mousse: 200 g Frischkäse (bevorzugt Ziegenfrischkäse), 1 Bio-Zitrone; 1 Vanilleschote; 1,5 Blatt Gelatine; 1 Ei, 1 EL Zucker, 100 g geschlagene Sahne.

Zubereitung Mousse:

Zitronenschale fein abreiben. Frischkäse glattrühren, das Mark der Vanilleschote und den Zitronenabrieb unterrühren. Zitrone auspressen. Den Saft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Zuerst einige Esslöffel des Frischkäses mit dem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann die übrige Menge nach und nach. Das Ei trennen, Eiweiß mit dem Zuckeraufschlagen. Abwechselnd mit der geschlagenen Sahne nach und nach unter den Frischkäse heben. Diese Masse kaltstellen.

Zutaten Apfelkompott: 5 säuerliche Äpfel, 100 g Zucker, 4 cl Calvados, 200 ml Weißwein, ½ Stange Zimt.

Zubereitung Apfelkompott:

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zucker karamellisieren und mit Calvados ablöschen. Weißwein hinzugeben und den Zucker loskochen. Zimtstange hinzugeben. Apfelwürfel zugeben und einige Minuten mitkochen. Dann abkühlen und kalt stellen.

Anrichten: Von der Frischkäsemasse Nocken abstechen, mit Apfelkompott umlegen und in feine Scheiben geschnittene Schwarze Nüsse dazu dekorieren.