

Gebrannte Creme mit Apfel-Kürbiskompott

Zutaten für 4 Personen:

2 Volleier Größe M
2 Eigelbe
175 ml Milch
175 ml Schlagsahne
80 gr. Zucker
½ Vanilleschote

Abrieb einer halben Zitrone
Brauner Zucker für die Kruste

2 mittelgroße Äpfel (z. B. Sorte Jonagored)
50 gr Zucker
100 ml Apfelsaft
1 Stück Zimtstange
½ Vanilleschote
2 Nelkenköpfe
1 TI Zitronensaft
Abrieb einer halben Zitrone

50 gr geschälte Kürbiskerne
1 Prise Salz

Zunächst die Masse für die Gebrannte Creme vorbereiten. Die Volleier und die Eigelbe mit Zucker kräftig verrühren. Nun die Milch und die Sahne hinzugeben sowie den Zitronenabrieb und das Mark einer halben Vanilleschote. Die Masse wieder verrühren und in eine feuerfeste Form geben. Den Ofen auf 120 ° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das tiefe Backblech Ihres Backofens befüllen Sie mit etwas Wasser und stellen die feuerfeste Form in das Wasser, wirklich nur dezent Wasser, da sich dadurch die Hitze besser verteilt und die Creme gleichmäßig stockt. Die Creme braucht ca. 65 – 70 Minuten. Nach dieser Zeit sollte die Gebrannte Creme außen gut gestockt und innen leicht cremig sein. Nun die Brulée für 5 Stunden kalt stellen. Am Ende gleichmäßig braunen Zucker auf die Creme verteilen und mit einem Brulée- oder Bunsenbrenner den braunen Zucker karamellisieren lassen.

Für das Apfel-Kürbis-Kompott zunächst die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen sowie Zitronensaft dazugeben. Die Apfelstücke sowie Zitronenschale, Zimt, Vanille und Nelke ca. 10 – 15 Minuten mit köcheln lassen, bis das Kompott sämig ist. Danach abkühlen lassen.

Die Kürbiskerne in einer trockene Pfanne leicht rösten und salzen, die Kerne kurz abkühlen lassen sowie grob hacken.

Zum Anrichten: Sie haben die Creme karamellisiert, nun geben Sie eine schöne Nocke Apfelkompott darauf und bestreuen diese mit den Kürbiskernen.

Guten Appetit!



Rezepte zur Veranstaltung „Lust auf regionale Vielfalt“

12.03.2015



Rote Betesüppchen mit geröstetem Kümmel, Matjes und Meerrettich

Zutaten für 4 Personen:

250g Rote Bete, 2 Schalotten, 500 ml Gemüsebrühe, 100 ml hellen Balsamico, Saft und Schale einer Bio Zitrone, 250 ml Sahne, 20 ml Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker
1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 2 Nelkenköpfe, etwas gem. Thymian für das Gewürzsäckchen
½ TI Kümmelsamen
2 Matjesfilets Friesische Art
1/3 Salatgurke, ½ Apfel, 2 Radieschen, etwas Blattpetersilie
Frischen Meerrettich

Zunächst die Rote Bete waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Nun die Schalotten pellen und in feine Würfel schneiden sowie in einem Topf mit etwas Fett anschwitzen. Sind die Schalottenwürfel glasig angeschwitzt, geben Sie die Rote Bete Würfel hinzu. Das Ganze wird mit dem Balsamico und Zitronensaft abgelöscht sowie mit Gemüsebrühe aufgefüllt. Dann geben Sie das Gewürzsäckchen hinzu. Jetzt lassen sie die Rote Bete kochen bis sie weich ist. Danach mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen sowie mit der Schale von der Bio Zitrone. Nun geben Sie die Hälfte der Sahne hinzu und lassen die Suppe aufkochen. Das Ganze mit einem Pürierstab fein pürieren und evt. durch ein feines Sieb in einen anderen Topf streichen. Zwischendurch den Kümmel in einer trockenen Pfanne leicht rösten, dann in einen Mörser geben und zerreiben. Den gerösteten Kümmel geben Sie zur Suppe und schmecken diese nochmal nach. Die andere Hälfte der Sahne wird nun geschlagen und mit Salz sowie frisch geriebenen Meerrettich verfeinert.

Aus dem Matjes, der Salatgurke, den Radieschen, Apfel und der Petersilie schneiden Sie ein feines Tatar und schmecken dieses ab. Das Tatar geben Sie dekorativ in die Mitte des Suppentellers. Schäumen die Rote Betesuppe auf und geben diese zum Tatar. Das Ganze wird mit der Meerrettichsahne vollendet.

Geschmorte Gallowayschulter mit rustikalem Wurzelgemüse und Kartoffel-Zwiebelstampf

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Gallowayschulter ohne Knochen
4 Schalotten, 2 rote Möhren, 2 gelbe Möhren, 2 Urmöhren, 2 Pastinaken
½ Bund Blattpetersilie, etwas Majoran, Koriander und Estragon frisch
Saft und Schale von einer halben Zitrone
Salz, Zucker, Pfeffer, ½ TI Kümmelsamen, ½ TI Senfsaat, 1 TI Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt
20 ml Sonnenblumenöl, 50 gr. Butter
1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 1 Gemüsezwiebel, 1 Apfel, 2 Scheiben Sonnenbrot

Zunächst die Gallowayschulter kurz unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Danach in einem Bräter in etwas Öl gleichmäßig anbraten, herausnehmen und mit Salz, Pfeffer würzen. Nun braten Sie 2 halbierte Schalotten sowie die gewaschene Schale von den Wurzelgemüsen an. Hat das Gemüse eine dunkel braune Farbe angenommen geben Sie das Tomatenmark hinzu und tomatisieren das Gemüse. Kümmel und Senfsaat in einen Mörser geben kurz zerreiben und mit anschwitzen. Das Ganze mit einer Gemüsebrühe oder Wasser ablöschen und auffüllen.

Jetzt kann der Gallowaybraten wieder dazugegeben werden sowie ein Lorbeerblatt. Auf den Bräter kommt ein Deckel und danach geht der Bratentopf für gute 5 Stunden bei 100° C in den Backofen. Ab und zu mal wenden. Diesen Vorgang schon am Vortag oder über Nacht machen, dann können Sie den Braten am nächsten Tag auskühlen lassen, kalt aufschneiden und langsam im Fond erwärmen. Somit wird der Braten butterzart. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen, eine halbe Gemüsezwiebel grob zerkleinern und hinzugeben. Sind die Kartoffeln fast gar geben Sie einen halben Apfel ohne Kerngehäuse grob zerkleinert hinzu. Den Rest der Zwiebel und des Apfels schneiden Sie in kleine Würfel ebenso das Sonnenbrot und braten alles zusammen in einer Pfanne an und vollenden es mit etwas gehackter Petersilie.

Das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln stampfen sowie mit Majoran nachschmecken. Auf den Kartoffelstampf kommt der Apfel- Zwiebel- Brotkruiser.

Die Wurzelgemüse sowie die Schalotten schälen und grob zerkleinern. Das Gemüse wird in etwas Butter angeschwitzt und mit Salz, Zucker und Pfeffer abgeschmeckt. Nur leicht Wasser angießen und gar schmoren lassen. Das Gemüse wird mit Estragon, Koriander, Blattpetersilie, Zitronensaft und Schale verfeinert.

Ist der Braten heiß, das Gemüse mit Biss gegart und der Stampf fertig, dann wird die Soße vollendet sowie eventuell leicht gebunden.

Pastinaken-Lauchbratlinge

Zutaten für 4 Personen:

250 gr. Pastinaken
1 mittelgroße Stange Lauch
100 gr. Reisflocken
50 gr. Haferflocken
2 Volleier
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat
20 ml Sonnenblumenöl

Als erstes waschen Sie das Gemüse. Die Pastinaken werden geschält und in feine Würfel geschnitten, der Lauch wird ebenfalls in feine Würfel geschnitten. Dann werden die Pastinakenwürfel in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl angeschwitzt. Nun geben Sie die Reisflocken hinzu und gießen etwas Wasser an. Unterständigem rühren schmecken Sie die Masse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat ab. Eventuell müssen Sie etwas Wasser dazugießen. Kurz bevor die Reisflocken gar sind geben Sie den Lauch hinzu. Das Ganze einmal aufkochen und in eine Schüssel umfüllen sowie leicht abkühlen lassen. Jetzt heben Sie nacheinander die Volleier unter. Formen Sie nun kleine Bratlinge aus der Masse und wenden diese in Haferflocken. Am Ende braten Sie die „Burger“ langsam bis diese gar sind. Zu dieser raffinierten vegetarischen Komponente passt am besten eine Petersiliensoße, ein marktfrisches Gemüse sowie eine Salzkartoffel oder ein Püree.

Guten Appetit!