



Folge 4: Frische Milch aus Mühlhausen

Rezepte von Veronika Lategahn

Alle Mengenangaben für sechs Personen

Vorspeise: Dreierlei vom Land (Kartoffelrahmsüppchen, Knochenschinkentatar und Kürbiskernpesto)



Kartoffelrahmsüppchen

Zutaten:

100 g Kartoffeln	7 Scheiben ger. Speck
2 kleine Zwiebeln	Salz, Pfeffer, Majoran
1/3 Stange Porree	500 ml Gemüsebrühe oder Kalbsfond
1 mittelgroße Möhre	500 ml Sahne
50 g Sellerie	50 g Butter

Zubereitung:

Kartoffeln, Sellerie, Karotte und Porree in gleichmäßige Würfel schneiden. Den Rauchspeck und die Zwiebeln in etwas zerlassener Butter anschwitzen. Die Kartoffeln und das Gemüse hinzufügen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Ca. 20 Minuten unter Zugabe von Gewürzen leicht köcheln lassen, mit Sahne auffüllen und die Suppe mit frischen Majoran servieren.

Knochenschinkentatar

Zutaten:

150 g westfälischer Knochenschinken	150 g Creme fraiche
2 rote Zwiebeln	Salz, Pfeffer, Worcestersauce
1/2 Bund Schnittlauch	

Zubereitung:

Knochenschinken, Zwiebeln und Schnittlauch fein schneiden. Creme fraiche hinzufügen und die Masse abschmecken. Bei der Zugabe von Salz ist Vorsicht geboten. (Schinken probieren!)

Kürbiskernpesto auf Landkartoffel

Zutaten:

70 g Kürbiskerne	etwas Limettenabrieb
3 Stiele Basilikum	Salz, Pfeffer
60 g mittelalter Gouda	6 große Kartoffeln
25 g Sesamöl	

Zubereitung:

Die Kürbiskerne in der Pfanne unter leichter Hitze goldgelb rösten, danach abkühlen lassen. Die angegebenen Zutaten in der Küchenmaschine zu einer gebundenen Masse verarbeiten. Die Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden. Das Pesto auf der lauwarmen Landkartoffel servieren.



Hauptgang: Gepökelte Schweinebäckchen in Altbiersauce an Schnibbelbohnen und Kartoffeltaler



Schweinebäckchen in Altbiersauce

Zutaten:

1.000 g Schweinebäckchen (gepökelt)	0,6 l Kalbsjus
500 g Zwiebeln	Salz, Pfeffer, Senf, Thymian
2 EL Zucker	Stärke zum Binden
1/2 l Landbier	Butter

Zubereitung:

Die Schweinebäckchen mit Salz, Pfeffer und Senf würzen, in der heißen Pfanne von beiden Seiten gut anbraten.

Im zweiten Gang die Zwiebeln im heißen Fett bis zur Farbgebung anbraten, den Zucker einrieseln, karamellisieren lassen und mit Kalbsjus und dem Landbier auffüllen. Die Bäckchen müssen ca. 45 Minuten bei leichter Hitze (140°C) im Backofen schmoren.

Kurz vor dem Servieren die Sauce mit etwas Stärke anbinden und mit Butter verfeinern.

Schnibbelbohnen

Zutaten:

600 g Stangenbohnen	frisches Bohnenkraut
100 g Speckwürfel	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	150 g Creme fraiche
80 g Zwiebeln	

Zubereitung:

Die Speckwürfel in Öl leicht anbraten, die Zwiebeln dazugeben. Die in feine Scheiben geschnittenen Bohnen mit Bohnenkraut hinzufügen und ca. 15-20 Minuten dünsten. Mit Creme fraiche abbinden und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Kartoffeltaler

Zutaten:

750 g Kartoffeln	Schnittlauch
120 g ger. Speck	Salz, Pfeffer, Muskat
3 Eier	Öl oder Butterschmalz zum Braten
6 EL Kartoffelmehl	

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 35 Minuten kochen, abgießen und den heißen Topf ausdämpfen. Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, den angeschwitzten Speck, Zwiebeln, Schnittlauch, Eier, Kartoffelmehl und die Gewürze unter die Masse heben.

Die Masse auf der Arbeitsfläche ausrollen und kleine Kartoffeltaler schneiden. In Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten und servieren.



Dessert: Grießflammerie auf Pflaumenkompott



Grießflammerie

Zutaten:

1 l Vollmilch	1 Eiweiß
1/2 Vanilleschote	1 Eigelb
4 EL Zucker	1 TL Vanillesaucenpulver
80 g Grieß	

Zubereitung:

Das Eigelb mit 4 EL Milch (von der Gesamtmenge) mit 1 TL Vanillesaucenpulver unter Rühren zum Kochen bringen, beiseite stellen.

Die Milch mit dem Vanillemark und Zucker ebenfalls zum Kochen bringen. Das Eiweiß steif schlagen. Den Grieß in die kochende Milch rieseln und ca. 5-8 Minuten quellen lassen.

Das angerührte Eigelb dazugeben, den Eischnee unterziehen und auf der warmen Herdplatte 3-4 ziehen lassen. Die Masse in Förmchen geben und kaltstellen.

Pflaumenkompott

Zutaten:

1 kg Pflaumen	100 ml Rotwein
80 g brauner Zucker	1 TL Speisestärke
1 EL Vanillezucker	100 ml Wasser
1 TL Zimt	

Zubereitung:

Die Pflaumen waschen, entkernen und halbieren. Dann mit dem braunen Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rotwein in eine Auflaufform geben und bei 150°C für ca. 10-15 Minuten im Backofen garen lassen. Hierbei ist zu beachten, dass der Reifegrad der Pflaumen, die Garzeit im Backofen beeinflusst. Je reifer die Pflaumen, desto kürzer die Garzeit.