

Folge 6: Finale in der Eifel: Junger Wein vom Rittergut

Rezepte von Lisa Schäfer

Zutaten für 6-8 Personen

Gruß aus der Küche: Gefüllte Weinblätter und Roastbeef

Zutaten Weinblätter

150 g Reis (Rundkornreis)
30 g Pinienkerne
25 g Korinthen
50 ml Olivenöl
400 g Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Knoblauch, fein gehackt
¼ TL Pfeffer, schwarz
½ TL Piment, gemahlen
½ TL Zimtpulver
½ TL Paprikapulver, edelsüß
1 Prise Chilli
1 TL Zucker
1 TL Salz
3 EL Tomatenmark
1 Bund Petersilie, gehackt
1 Bund Dill, gehackt
5 Stiele Minze gehackt
250 g Weinblätter, eingelegt
¼ Liter Gemüsebrühe
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Die Pinienkerne in Öl goldbraun braten, dann die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und etwa 10 Minuten dünsten. Den Reis dazugeben und alles 3 Minuten braten.

Tomatenmark, die Gewürze, Korinthen, Zucker, Salz und soviel Wasser dazugeben, dass der Topfinhalt bedeckt ist. Mit geschlossenem Deckel aufkochen lassen, danach den Herd abstellen und alles eine halbe Stunde ziehen lassen. Dill und Petersilie unterrühren und abkühlen lassen.

Die Weinblätter in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren und anschließend abtropfen lassen. Einen flachen Bratentopf mit Weinblättern auslegen.

Je ein Weinblatt mit einem Teelöffel Füllung belegen und fest zusammenrollen, dabei die Seiten einschlagen. Die Röllchen dicht an dicht in den Topf schichten, mit Weinblättern belegen. Mit einem passenden Teller die Weinblätter beschweren, Gemüsebrühe, 2 EL Olivenöl und Zitronensaft hineingießen. Deckel auflegen, aufkochen lassen und bei geringer Hitze eine Stunde köcheln. Herd abstellen und die Röllchen über Nacht erkalten lassen.

Tipp: Den Reis schon fast „überwürzen“, da die Füllung beim Kochen etwas Geschmack verliert.

Zutaten Roastbeef

1 ½ kg Hinterwälder Roastbeef (zimmerwarm)

Salz

Pfeffer

Zucker

3 ¾ EL Öl

Zutaten Rotweinzwiebeln

3 Gemüsezwiebeln

300 ml Rotwein

2 EL brauner Zucker

2 EL Kerrygold Butter

1 TL Rosmarin (fein gehackt)

1 TL Thymian (fein gehackt)

Meersalz

Zubereitung

Fleisch trocken tupfen. 1 EL Salz und Pfeffer mischen. Fleisch rundherum damit einreiben. Ofen vorheizen (100 °C/Umluft). Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin 6-8 Minuten anbraten. Fleisch Thermometer ins Fleisch stecken, Fleisch in die Ofenfeste Form legen, ca. 1 ¾ Stunden garen. Bei einer Kerntemperatur von 58–60 °C ist das Roastbeef medium. Fleisch herausnehmen, aufschneiden.

Für die Rotweinzwiebeln: Als erstes werden die Zwiebeln geschält, halbiert und in halbe Ringe geschnitten. Dann eine Pfanne erhitzt, die Butter hineingegeben und die geschnittenen Zwiebeln hinzugeben. Nach 1-2 Minuten gibt man den braunen Zucker mit in die Pfanne, sowie eine gute Prise Salz und Pfeffer. Bei mittlerer Hitze werden die Zwiebeln etwa 10 Minuten in der Butter geschwenkt, bis sie glasig sind. Dann mit Rotwein ablöschen und einkochen.

Unter gelegentlichem Umrühren werden die Zwiebeln jetzt etwa 45-60 Minuten eingekocht, bis der Rotwein nahezu komplett eingekocht ist. Zum Schluss den Rosmarin und den Thymian hinzugeben.

Tipp: Wenn ich Roastbeef mache, essen wir ein Stück warm und ein zweites Stück am nächsten Tag kalt als Tapa.

Hauptgang: Geschmorte Rinderbrust (Brisket) mit Kartoffeltorte

Zutaten Rinderbrust

2,5 kg Hinterwälder Brisket (Rinderbrust)

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Esslöffel Rapsöl

2 Köpfe Knoblauch, quer halbiert, ungeschält ist fein

500 g Schalotten, längs halbiert, geviertelt, wenn groß

4 Tassen Rinderbrühe, Hühnerbrühe oder Wasser (oder Bouillon optional)

1 Tasse Weißwein

1/3 Tasse Worcestershire-Sauce

1/4 Tasse frisch geriebener Meerrettich

2 frische oder getrocknete Lorbeerblätter

Zubereitung

Brisket **am Vortag** mit Salz und Pfeffer würzen (mindestens 1 Teelöffel Salz - pro Pfund Fleisch).

Ofen auf 135°C vorheizen.

Rapsöl in einem großen gusseisernen Topf auf mittlere Temperatur erhitzen. Das Brisket von der Fett Seite zuerst 10-12 Minuten, bis die Fettseite tief gebräunt ist, anbraten. Anschließend das Bruststück drehen und ebenfalls weitere 10-12 Minuten anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und den Knoblauch und die Schalotten in den Topf mit der geschnittene Seite nach unten bis sie schön gebräunt sind 3-5 Minuten rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Das Brisket zurück in den Topf geben und Brühe, Wein, Worcestershire-Sauce, Meerrettich und Pfefferkörner und Lorbeerblätter hinzufügen..
Alles zum Kochen bringen. Mit Deckel im Ofen 3- 3 1/2 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch ist fertig, wenn beim Einstechen eines Messers kein Widerstand zu spüren ist.

Zum Schluss das Fleisch gegen den Strich aufschneiden und auf eine große Servierplatte legen. Mit dem Sud und den Zwiebeln und Knoblauch aus dem Topf begießen.
Mit etwas mehr Meerrettich und schuppigem Salz und Petersilie servieren.

Zutaten Kartoffeltorte

1,5 kg Kartoffeln
1 mittelgelbe Zwiebel
1/2 Tasse Butter, geschmolzen
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Flaky Salz zum Servieren

Zubereitung

Den Ofen auf 220° C vorheizen. Kuchenform mit Pergamentpapier auslegen.
Die Kartoffeln und die Zwiebeln so dünn wie möglich in Scheiben schneiden (ggf. Küchenmaschine verwenden).

Das Pergament mit etwas geschmolzener Butter fetten und die Kartoffeln darauf rund anordnen. Die Kartoffelscheiben können sich leicht überlappen. Jede Schicht leicht andrücken, etwas Fett und Zwiebeln drüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen. So die Kartoffeln Schicht für Schicht in der Tortenform auslegen. Zum Schluss das übrige Fett drüber geben und andrücken.

Die Kartoffeltorte mit Alufolie abdecken und 50-60 Minuten backen. Im Anschluss weitere 30 Minuten ohne Alufolie backen.
Aus dem Ofen nehmen, stürzen und vor dem Servieren mit schuppigem Salz bestreuen.

Zutaten Karotten mit Dill

1 kg Karotten
4 El Butter oder Olivenöl
1 Tl schwarzen Pfeffer
Salz
1 El Ahornsirup
1 Bund Dill

Zubereitung

Die Karotten in Scheiben schneiden. Den Pfeffer in der geschmolzenen Butter anrösten. Die Karotten dazugeben, Salzen und 6-8 Minuten schmoren. Den Ahornsirup hinzugeben und die Karotten karamellisieren lassen. Vor dem Servieren den gehackten Dill hinzugeben.

Zutaten Selleriesalat mit Apfel und Walnüssen

1 Tasse Walnüsse grob gehackt (optional)
2 große saure Äpfel (wie Granny Smith),
1 Bündel Sellerie
1/2 mittelgelbe Zwiebel
2 Zitronen (+1 Zitronenabrieb)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Bund Petersilie
Olivenöl, zum Beträufeln

Zubereitung

Die Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Die Petersilie hacken und beiseitestellen.
Äpfel, Sellerie, Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Und mit der Zitronenschale und dem Saft und den Walnüssen in eine große Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dessert: Aprikosentarte mit Vanilleeis

Zutaten Vanilleeis

8 Eigelb
200 g Zucker
1 Prise Salz
3 Vanilleschoten
650 g Vollmilch
130 g Sahne

Zubereitung

Das Eigelb mit dem Zucker und dem Salz aufschlagen.
Die Vanilleschoten halbieren und auskratzen. Mark und Schoten in der Milch und der Sahne erhitzen (nicht kochen).
Die Ei-Mischung nach und nach unter die Milchmischung rühren. Unter ständigem Rühren auf 75 Grad erhitzen. Vanilleschoten entfernen und die Mischung auf Kühlschranktemperatur erkalten lassen.
Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

Zutaten Aprikosentarte

Für den Mürbeteig

200 g Weizenmehl
50 g Zucker
100 g kalte Butter
1 Prise Salz
2-3 EL eiskaltes Wasser

Außerdem

125 g Zucker
2 Zweige Rosmarin
1 kg reife Aprikosen
Butter für die Form

Zubereitung

Für den Teig das Mehl, den Zucker, 1 Prise Salz und die kalte Butter in Flöckchen in eine Rührschüssel geben und mit den Fingern zu Streuseln verreiben. 2-3 EL eiskaltes Wasser hinzugeben und den Teig schnell zu einer glatten Kugel verkneten und diese etwas flach drücken (es sollten noch Butterschlieren im Teig sichtbar sein). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform mit 26-28cm Durchmesser mit Butter einfetten.

Den Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur karamellisieren. Den Karamell in die eingefettete Form gießen und gleichmäßig verteilen. Rosmarin waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und grob hacken und auf das Karamell streuen.

Die Aprikosen waschen, entsteinen und halbieren. Mit der Schnittseite nach unten dicht nebeneinander auf dem Karamell verteilen.



Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Oberfläche etwas größer als die Tarteform rund ausrollen und auf die Aprikosen legen. An den Rändern den Teig bis zum Boden der Form vorsichtig herunterdrücken.

Die Tarte auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Die Tarte ca. 35-45 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.

Die Form aus dem Ofen nehmen und die Tarte etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Anschließend auf einen Teller stürzen und mit halbsteifer Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!