

Folge 1: **Kreative Jungbäuerin aus der Warburger Börde**

Rezepte von Kate Jacobi

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Brat-Mozza auf Brot

Zutaten:

1 Mozza/Person aus der Jacobis Hofkäserei (oder Mozzarella)
1 Ei
etwas Gemüsebrühe
Paniermehl
Fett zum Braten
1 Scheibe Brot/Person: Graubrot oder Bauernbrot
ev. etwas Salat
verschiedene Bauernkäse aus Jacobis Hofkäserei

Zubereitung:

Mozza in Scheiben schneiden. In einem Ei mit etwas Gemüsebrühe wenden. Anschließend im Paniermehl wenden. In einer beschichteten Bratpfanne mit viel Fett beidseitig kurz scharf anbraten. Auf einer Scheibe Brot servieren.

Dazu noch verschiedene Probierhappen anderer Käsesorten und etwas Salat reichen.



Hauptspeise: Kalbsinvoltini mit Käse, glasierte Karotten und Kartoffelpüree

Zutaten Involtini:

6 dünne Kalbsschnitzel

175 g Frischkäse, natur
100 g kräftiger Käse
1 Bund Basilikum
einige Salbei - Blätter
1 Bund Petersilie
12 Scheiben Parmaschinken
Salz und Pfeffer

Zutaten glasierte Karotten:

9 Karotten

90 g Butter
6-8 EL Honig
500 ml Gemüsebrühe

Zutaten Kartoffelpüree

1500 g Kartoffeln (mehligkochend)
375 ml Milch
3 EI Butter
Salz, Pfeffer
Muskatnuss (frisch gerieben)

Zubereitung Kalbsinvoltini:

Für die Involtini pro Schnitzel ca. 3-4 Basilikumblätter beiseitelegen. Restlicher Basilikum und Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, Petersilie fein hacken oder mit der Küchenschere fein schneiden. Alles gut mit dem Frischkäse vermengen. Anderen Käse reiben und unter die Frischkäsemasse geben, würzen. Parmaschinken überlappend nebeneinander legen, dass es breiter als lang ist. Seitlich einen Rand von ca. 2,5cm lassen und die Füllung darauf geben. Den Rand einschlagen und den Schinken sorgfältig aufrollen.

Die Schnitzel nach Belieben würzen und die Basilikumblätter darauf legen. Parmarolle mit dem Schnitzel nicht zu fest einrollen, mit dem restlichen Schinken umwickeln und mit Zahnstochern fixieren.

In einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett beidseitig kurz scharf anbraten und dann auf kleinster Hitze zugedeckt ca. 5-8 Minuten nachziehen lassen.

Zubereitung glasierte Karotten:

Die Karotten mit einem Sparschäler abschälen und sauber abwaschen. In Scheiben schneiden. Butter in eine große Pfanne geben und erhitzen (Achtung: wird schnell braun). Den Honig einrühren, die Möhren hineinlegen und etwa 5 Minuten darin dünsten.

Gemüsebrühe eingießen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht und sirupartig ist. Die Karotten dabei wenden, damit sie überall schön glänzen.

Zubereitung Kartoffelpüree:

Mehligkochende Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser zugedeckt 20-25 Minuten kochen. Dann abgießen, bei sehr milder Hitze im offenen Topf ausdämpfen lassen.

Milch, Butter, etwas Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss aufkochen. Die Kartoffeln mit den Quirlen des Handrührers im Topf fein zerkleinern. Kochende Milchmischung unterrühren, evtl. nachwürzen.



Nachspeise: Johannisbeer-Crumble mit Eis

Zutaten Johannisbeer-Crumble:

ca. 1 kg Johannisbeeren
2 EL Zucker
160 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter
etwas Butter für die Formen

Zubereitung Johannisbeer-Crumble:

Förmchen (6 feuerfeste Förmchen, Ø ca. 8 cm) fetten. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Die Johannisbeeren mit Zucker mischen und beiseite stellen.

Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten. Johannisbeeren auf die Förmchen verteilen. Üppig mit den Streuseln bedecken.

Ca. 20 Minuten backen. Am besten warm servieren.

Zutaten Eis:

200 g Sahne
350 g Joghurt, am besten Vollmilchjoghurt
80 g Puderzucker
1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung Eis:

Die gut gekühlte Sahne halbsteif bzw. cremig schlagen. Den Vollmilchjoghurt mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Sahne unterheben.

Das Eis in die Eismaschine geben (dauert ca. 30 Minuten, bis es fertig ist).

Für die Zubereitung ohne Eismaschine das Eis in einen gefriergeeigneten Behälter geben und ca. 5 Stunden tiefkühlen. Dabei immer wieder kräftig durchmischen, damit nicht zu viele Eiskristalle entstehen. In der ersten Stunde 2-3 Mal, dann jede Stunde 1-2 Mal.

Guten Appetit!