

Folge 6: **Finale auf dem Ferienhof in Schmallenberg**

Rezepte von **Katrin Nowicki-Heßmann**

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

Vorspeise: Verschiedenes aus der Umgebung

Katrin Nowicki-Heßmann servierte ihren Gästen verschiedene Produkte aus der Umgebung:

- **Käsevariationen** von „Der Winkhauser“ Stefan Belke in Winkhausen
- **Forelle** von Forellenzucht Drenk in Schmallenberg
- Geräucherter **Schinken** von Feinkost Henke in Oberkirchen
- **Brot** aus dem Historischen Backhaus in der Heustraße in Holthausen
- Hausgemachte **Butter** aus der Nachbarschaft
- **Schieferberggeist** vom Schieferbergbau- und Heimatmuseum in Holthausen

Hauptspeise: Rindergulasch mit Kartoffelschaum

Zutaten

Gulasch:

1 kg Rindfleisch aus der Keule
4 Zwiebeln
4 Karotten
1 kleine Knolle Sellerie mit Grün
2 El Tomatenmark
Salz, Pfeffer
200 ml Rotwein
500 ml Fleisch oder Gemüsebrühe (Instant)
1 Flasche Braunbier (3 bis 5 cl) nach Geschmack
1 El Mondamin

Kartoffelpüree:

650 g gekochte Kartoffel
100 g flüssiger Butter
250 ml flüssiger Sahne
Salz und Muskat

Zubereitung:

Für das **Gulasch** das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln, Karotten und Sellerie (ohne Grün) sehr klein würfeln.

Eine Handvoll gewürfelter Karotten und Sellerie zusammen mit etwas in Streifen geschnittenem Selleriegrün zur Seite stellen.

Nun das Fleisch in einem Bräter in sehr heißem Fett portionsweise anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Das gewürfelte Gemüse und die Zwiebeln in den Bräter geben und ebenfalls kräftig anbraten, das Tomatenmark und eine Prise Zucker dazu und weiterbraten. Dann das Fleisch wieder hinzufügen und alles mit dem Rotwein ablöschen.

Den Rotwein verkochen lassen und nun das Braunbier dazu gießen. Ebenfalls einkochen lassen und anschließend die Brühe zugeben. Alles bei kleiner Hitze und geöffnetem Deckel gar werden lassen.

Die zurückbehaltenen Karotten- und Selleriewürfel in etwas Butter garbraten (nicht braun werden lassen) und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Selleriegrün mit Öl, Salz u. Pfeffer und einem Spritzer Balsamicoessig würzen. Das Gulasch, falls nötig mit Mondamin nachdicken. Mit den Gemüsewürfeln und dem Selleriegrün garniert anrichten.

Für das **Kartoffelpüree** die gekochten Kartoffeln zuerst durch eine Kartoffelpresse gedrückt und dann noch einmal durch ein feines Sieb streichen. Anschließend wird die Kartoffelmasse mit flüssiger Butter flüssiger Sahne vorsichtig glattgerührt. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Tipp: Die Kartoffelmasse mit Hilfe eines Sahnespenders auf die Teller sprühen. Durch den Druck wird das Kartoffelpüree besonders schaumig und fluffig.

Oder: Zuerst etwas weniger Sahne verwenden und kräftig mit dem Schneebesen rühren. Dann weitere Sahne zufügen, bis die gewünschte fluffige Konsistenz erreicht ist.

Alles zusammen anrichten. Dazu schmeckt ein frischer Salat.

Nachspeise: Apfelkuchen mit Mandeldecke und Mandel-Nuss-Ecken

Zutaten Apfelkuchen

Rührteig für den Boden:

100 g Butter
100 g Zucker
Salz und Vanillezucker
2 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Apfelmasse:

2 kg Boskop Äpfel
Eine Schluck Apfelsaft
ca. 50 g Zucker

Mürbteig:

30 g Zucker
60 g Butter
1 Eigelb
120 g Mehl
1 Prise Salz

Außerdem zum Bestreichen:

30 - 40 g Butter
3 EL Zucker
1 EL Honig

Zubereitung

Für den **Rührteig** die Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben.

Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform (mind. 26 cm Durchmesser) streichen.

Die **Äpfel** schälen und in kleine Stücke schneiden, mit etwas Apfelsaft und dem Zucker in einem Topf gar dünsten (Vorsicht, nicht zu weich werden lassen).

Mit Vanille und Zimt nach Belieben abschmecken. Wenn nötig mit etwas Mondamin nachdicken.

Tipp: Die Äpfel nach dem Schälen in Zitronenwasser legen, dann werden sie nicht braun.

Die abgekühlte Apfelmasse auf dem Rührteigboden verteilen.

Alle Zutaten für den **Mürbteig** miteinander verkneten. Ca. eine Stunde kaltstellen. Den Mürbteig dünn ausrollen (ca. 3 mm) und auf die Apfelmasse legen. Mit weicher Butter bestreichen. Eine Handvoll geblätterte Mandeln darüber streuen. 3 Esslöffel Zucker mit einem Teelöffel Honig vermischen und über die Mandeln geben.

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen und den Apfelkuchen mindestens 55 Minuten backen:



Zutaten Mandel-Nuss-Ecken

Teig:

300 g Mehl
140 g Puderzucker
140 g kalte Butter
2 Eier (Gr. M)
3 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Belag:

125 g Butter
220 g Zucker
50 g Honig
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gehobelte Mandeln
150 g Schokoglasur

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Puderzucker und Butter mit den Händen zerreiben, damit ein krümeliger Teig entsteht. Die Eier hinzugeben und alles miteinander vermengen. Den Teig für 60 Minuten kühl stellen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (ca. 40 x 60 cm) ausrollen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Aprikosenkonfitüre darauf verteilen und verstreichen.

In einem Topf Butter Honig und Zucker mischen und auf mittlerer Hitze für 5 Minuten aufkochen lassen. Die Mandeln hinzugeben und alles nochmals bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Die Mandelmasse auf der Mürbeteigplatte verteilen und für ca. 20 Minuten bei 180 Grad backen. Die Mandelecken sind fertig, wenn sie eine goldbraune Farbe haben. Die Mandelplatte für mindestens 3 Stunden auskühlen lassen.

Den gebackenen Teig in 10 längliche Streifen schneiden und daraus kleine Quadrate schneiden, jedes Quadrat nochmals diagonal schneiden.

Die Schokoglasur schmelzen und die Ecken eintauchen. Die Mandelecken auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Guten Appetit!