



Folge 4: Weihnachten in einer Hofgemeinschaft in der Voreifel

Rezepte von Ines von Hagenow

Alle Mengenangaben für vier Personen

Vorspeise: Vorspeise: Pikanter Feldsalat mit rotem Bollheimer



Zutaten:

Für den Salat

1/2 mittelgroße rote Zwiebel
1 EL Weißweinessig
1 Prise Salz
4 Scheiben Toast
75 g gehackten Mandeln
30 g Butter
1 EL Olivenöl
2 TL Sumach
1/2 TL Chiliflocken
100 g Datteln
150 g Feldsalat
1 TL Olivenöl
2 EL Zitronensaft

Für den roten Bollheimer

4 kleine rote Bollheimer
50 g Semmelbrösel
1 Ei
etwas Salz
Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit dem Essig und der Prise Salz für 20 Minuten ziehen lassen. Danach Flüssigkeit abgießen. für die Croutons, Toast in Würfel schneiden und mit Butter und Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Mandeln grob hacken und dazugeben. Nach ca. 4 Minuten Pfanne vom Herd nehmen, Sumach und Chiliflocken sowie 1/4 TL Salz in die Pfanne geben und gut mischen.

Die Datteln vierteln. Den Salat waschen und in eine Schüssel geben. Olivenöl und Zitronensaft dazu geben. Alle Zutaten hinzufügen, gut umrühren und direkt servieren.

Semmelbrösel auf einen tiefen Teller geben. Die Eier mit etwas Salz verquirlen. Den Käse erst in dem Ei, dann in den Semmelbrösel wälzen. Den Vorgang wiederholen. Eine Pfanne mit Bratöl füllen, den Herd auf niedrige Temperatur erhitzen und den Käse 5-10 Minuten von allen Seiten goldbraun anbacken.

Zum Salat auf den Teller geben und noch warm servieren.



Hauptgang: Rinderbraten mit Schokoladensoße



Zutaten:

Für die Semmelknödel

5 alte Semmel
250 ml Milch
1 Ei
100 g Butter
1 rote Zwiebel
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer

Für den Apfelrotkohl

1 Rotkohl
2 EL Butter
1 EL Zucker
2 EL Essig
100-200ml Wasser
1 Zwiebel
3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
3 Äpfel

Zubereitung:

Für den Braten Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten schälen und vierteln. Den Braten im heißen Fett von allen Seiten kurz anbraten. Die Schalotten mit in die Pfanne geben und mit dem Rotwein ablöschen. Den Rosmarin dazulegen. Die Pfanne/Römertopf schließen und im Ofen bei 80°C 8-10 Stunden langsam garen lassen. Zwischendurch kontrollieren ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist, sonst Gemüsebrühe oder Rinderfont angießen.

Den Rotkohl sehr fein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Zucker hinzufügen. Den Rotkohl kurz anbraten und mit dem Essig ablöschen (dadurch behält der Rotkohl seine kräftige Farbe). Wasser oder wahlweise auch Apfelsaft angießen. Die Äpfel schälen, würfeln und mit in den Topf geben. Die Zwiebel schälen, die Gewürznelken hineinstecken und mit dem Lorbeerblatt in den Topf geben. Den Rotkohl 40 Minuten köcheln lassen. Am besten schmeckt er, wenn er einen Tag durchziehen kann und zum Dinner wieder warm gemacht wird.

Für die Semmelknödel die Semmel in kleine Würfel oder sehr dünne Scheiben schneiden. Die Milch erwärmen und über die Semmel geben. 50g Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel sehr fein hacken und in der Butter glasig anschwitzen. Die Petersilie hacken. Das Ei, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer unter die Brösel ziehen und alles gut verkneten. In eine Rolle formen und min. 20 Minuten ziehen lassen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen und Salzen. Die geformten Knödel im Wasser 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Für den Rinderbraten

700 g Rinderbraten
Bratöl
4 Schalotten
200 ml Wein
2 Rosmarinzweige

Für die Schokoladensoße

70 g Zartbitterschokolade
etwas Sahne
Salz und Pfeffer
Chili nach Belieben



Wichtig ist es, dass das Wasser nicht kocht! Abgießen und ausdampfen lassen. In feine Scheiben schneiden und vor dem Servieren in der restlichen Butter goldgelb ausbacken.

Ist der Braten fertig, aus dem Ofen nehmen und in Alufolie warm halten. Die Soße des Bratens durch ein Sieb in einen Topf geben. Die Schokolade, Chili Salz und Pfeffer dazugeben und mit der Sahne abschmecken. Etwas einkochen lassen.

Dessert: Winterdessertvariation



Für das Apfeltiramisu

4 Printen
50 ml Apfelsaft
20 ml Orangenlikör
2 Äpfel
1 TL Zimt
2 Eier
250 g Mascarpone
250 ml Sahne
50 g Zucker
50 g gehobelte Mandeln
20 g braunen Zucker

Für das Vanilleeis mit Kürbiskernöl

4 Kugeln Vanilleeis
30 g Kürbiskerne
20 g Zucker
Kürbiskernöl
100 ml Sahne

Für die karamellisierten Äpfel

50 g Zucker
1 Zitrone
3 Äpfel

Zubereitung:

Für das Tiramisu die Printen kleinschneiden und in ein Dessertglas füllen. Den Apfelsaft mit Orangenlikör mischen und über den Printen verteilen. Die Äpfel schälen, kleinschneiden und mit dem Zimt in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze weich kochen. Noch warm auf die Printen geben und auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen, wenn es langsam fest wird 25g Zucker langsam reinrieseln. Das Eigelb mit 25g Zucker ebenfalls schaumig schlagen. Die Sahne aufschlagen. Mascarpone cremig rühren und unter das Eigelb ziehen. Dann langsam Sahne und Eischnee unterheben. Die Masse auf die ausgekühlten Äpfel geben und Tiramisu bis zum Servieren kaltstellen. In einer Pfanne den braunen Zucker karamellisieren lassen, die Mandeln hinzufügen und solange rühren bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen und fein hacken. Vor dem Servieren die Gläschen mit den Mandeln garnieren.

Die Kürbiskerne wie die Mandeln karamellisieren. Nach dem auskühlen fein hacken.

Die Äpfel in der Mitte entkernen, schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Sahne schlagen. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und die Apfelscheiben darin abraten, heiß auf den Teller geben und mit einer Kugel Vanilleeis belegen. Kürbiskernöl darüber träufeln, steife Sahne anrichten und mit den karamellisierten Kürbiskernen garnieren.