



Folge 4: Der Ziegenhof aus Kolvenbach

Rezepte von Vanessa Rauch

Alle Mengenangaben für sechs Personen

Vorspeise: Kolvenbacher Ziegenkäsespezialitäten mit Wildkräutersalat



Zutaten:

Für den Salat

200 g Wildkräuter (z. B. Rucola, Spinat)
4 EL Öl
2 EL Branntwein- oder Himbeeressig
1 kleine Zwiebel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL flüssiger Honig
1 TL Mangochutney (aus dem Glas)
essbare Blüten (z. B. Kapuzinerkresse,
Hornveilchen) nach Belieben

Für die Käsespezialitäten

150 g Ziegenfrischkäsekugeln
200 g Ziegenkäserolle Asche
(ersatzweise Ziegenfrischkäserolle)
300 g Ziegenweichkäse
3 TL cremiger Honig
3 TL „Süße Salzmandel“ (Fertigprodukt;
ersatzweise Honig)
Öl zum Rösten
25 g Pinienkern

Zubereitung:

Für den Salat die Wildkräuter verlesen, waschen, trocken schütteln und auf Teller verteilen. Für das Dressing Öl und Essig nach Wahl mischen. Die Zwiebel schälen, sehr fein hacken und unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Honig und dem Mangochutney abschmecken und über die Wildkräuter träufeln.

Für die Käsespezialitäten je 1 Ziegenfrischkäsekugel auf jede Salatportion setzen. Die Ziegenkäserolle Asche mit einem Drahtschneider in 12 gleich dicke Scheiben schneiden und je 2 Scheiben auf jedem Teller anrichten.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Den Ziegenweichkäse in 6 Scheiben schneiden und mit je 1/2 TL Honig beträufeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und auf der mittleren Schiene 5 bis 10 Minuten erhitzen. Der Käse soll leicht anschmelzen, der Honig hellbraun karamellisieren. Je 1/2 TL „Süße Salzmandel“ über die Käsescheiben träufeln.

Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin goldbraun rösten. Den Weichkäse aus dem Ofen nehmen, je 1 Scheibe auf jeden Teller geben und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Das Ganze nach Belieben mit Kapuzinerkresse bestreuen und servieren.



Hauptgang: Rücken vom Zicklein mit Eifeler Döppekooche und karamellisierten Möhren



Zutaten:

600–700 g ausgelöster Rücken vom Zicklein

4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Für den Döppekooche:

2 rote Zwiebeln

80 g Ziegenschinken

40 g Schweineschmalz

1 kg festkochende Kartoffeln

2 Eier

Salz

Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

3–5 EL zarte Haferflocken

Petersilie zum Garnieren

Für die Möhren:

375 g Möhren

5 EL brauner Zucker

30 g Butter

Salz

Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Für die Senfsauce:

2 Zwiebeln

20 g Butter

200 ml Weißwein

300 ml Gemüsebrühe

200 g Sahne

100 g Crème fraîche (oder Schmand)

2 TL mittelscharfer Senf

Salz

Chilipulver

Zubereitung:

Für den Rücken vom Zicklein die Sehnen des Fleisches mit einem scharfen Messer entfernen. Das Fleisch mit dem Olivenöl einreiben, in einen Vakuumbbeutel legen und vakuumieren. In einem Topf Wasser erhitzen und den Beutel hineinlegen. Das Fleisch bei konstanten 60 °C 50 Minuten garen.

Inzwischen für den Döppekooche die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Schweineschmalz erhitzen und beides darin andünsten. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in eine Schüssel reiben. Die Eier dazugeben und gut mit den Kartoffeln mischen. Die Zwiebeln und den Schinken unterrühren. Den Kartoffelteil mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen. Falls sich Flüssigkeit gebildet hat, diese abgießen. Den Kartoffelteil mit den Haferflocken andicken, auf mindestens 6 kleine Silikonbackformen (7 cm Durchmesser) verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen, bis die Oberfläche braun wird.

Für die karamellisierten Möhren die Möhren putzen, schälen und längs halbieren oder vierteln. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker hineingeben. Die Möhren dazugeben und dünsten, bis der Zucker karamellisiert. Die Butter hinzufügen und die Möhren etwa 10 Minuten weiterdünsten. Mit Salz würzen und warm halten.



Für die Senfsauce die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Die Brühe dazugeben und etwa auf zwei Drittel einkochen. Die Sahne und die Crème fraîche unterrühren, dann den Senf dazugeben. Die Sauce mit Salz und Chilipulver abschmecken und warm halten. 5. Den Zicklein-Rücken aus dem Beutel nehmen und in einer Pfanne rundum knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden. Etwas Sauce auf die Teller geben, das Fleisch darauf anrichten und mit Sauce beträufeln. Den Döppekooche aus dem Ofen nehmen und auf Teller stürzen. Mit Petersilie garnieren. Die Möhren daneben anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Dessert: Baiser-Vanillesahne mit Beeren an schokoladiger Verführung



Zutaten:

Für das Baiser:

2 Eiweiß

Salz

einige Tropfen Zitronensaft

100 g feiner Zucker

Für die Cremes:

150 g Sahne

75 g dunkle Schokolade mit Chili

75 g Schokolade Kaffee-Sahne

75 g Schokolade Edelbitter Mousse

Schwarze Johannisbeere

1 1/2 EL brauner Zucker

Salz

375 g Mascarpone (zimmerwarm)

Für die Vanillesahne:

1 Vanilleschote

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

Für die Beeren:

300 g Beeren der Saison (z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Saft von 1/2 Limette

1-2 TL Zucker

Zum Garnieren:

selbst gemachte Beerenkonfitüre (oder Beerensahne)

6 Blätter Minze

Zubereitung:

Am Vortag für das Baiser den Backofen auf 110 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker esslöffelweise unterschlagen und die Mischung schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Eischnee fest ist und glänzt.

Den Eischnee mithilfe eines Spritzbeutels in Tupfen (etwa 6 cm Durchmesser) auf das Backpapier spritzen und im Ofen auf der mittleren Schiene 1 1/2 bis 2 Stunden trocknen lassen. Wenn man mit dem Finger auf die Spitze eines Baisers tippt, sollte sie fest sein. Die Baisers über Nacht auf dem Blech abkühlen lassen (nicht kühl stellen!).



Ebenfalls am Vortag die Cremes zubereiten. Dafür in drei kleinen Töpfen je 50 g Sahne bei schwacher Hitze erwärmen. Die Schokoladentafeln in Stücke brechen und je 1 Sorte in einer Portion Sahne schmelzen. Je 1/2 EL braunen Zucker und 1/2 Prise Salz in jede Schokoladencreme rühren. Je 125 g Mascarpone dazugeben und die Cremes mit dem Schneebesen glatt rühren. Jede Creme in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag für die Vanillesahne die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und das Vanillemark unterheben.

Für die Beeren die Beeren verlesen, waschen, trocken tupfen und nach Belieben klein schneiden. Mit dem Limettensaft und dem Zucker mischen und kurz ziehen lassen. 6. Die Baisers in Stücke brechen und je 1 bis 2 Stücke in Gläschen geben. Etwas Vanillesahne mithilfe eines Spritzbeutels daraufspritzen. Die Beeren auf der Sahne verteilen und darauf wieder 1 bis 2 Stücke Baiser geben. Die Schokoladencremes mithilfe von Spritzbeuteln dekorativ auf Schieferplatten spritzen. Je ein befülltes Glas auf jede Platte stellen. Etwas Beerenkonfitüre oder Beerensahne auf den Platten verteilen und das Ganze nach Belieben mit Minzeblättern garnieren.