

Kürbis-Apfel-Suppe mit Schinken-Dattel-Spieß

Zutaten (für 6 Personen):

- 6 mittelgroße Hokkaido-Kürbisse
- 2-3 Zwiebeln
- 3-4 Zehen Knoblauch
- 1 daumenlanges Stück Ingwer
- 3 Äpfel
- Olivenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 800 ml Gemüfefond
- 150 ml lieblicher Apfelsaft
- 1 kleine Wurzel frischer Meerrettich
- Muskat
- Salz
- 100 ml Sahne
- 150 g Cheddar
- 6 große getrocknete Datteln
- 6 Scheiben Bacon

3 Kürbisse mit einem scharfen Messer halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen, dabei den Rand ca. 1,5 bis 2 cm stehen lassen. Die Unterseiten jeweils mit einem Messer abflachen, damit die Kürbishälften gut stehen, sie dienen später als Suppenschüsseln. Bis zum Servieren mit Folie abdecken und kühl stellen.

Die übrigen 3 Kürbisse entkernen und mit Schale grob würfeln. Äpfel schälen, zerteilen und entkernen, Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knoblauch mit einer Knoblauchpresse zerdrücken, Ingwer schälen und reiben, sodass etwa 2-3 EL entstehen.

Den Meerrettich schälen und reiben und beiseitestellen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch scharf darin andünsten. Kürbis- und Apfelstücke dazugeben. Gemüfefond, Weißwein und Apfelsaft angießen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend Salz, Sahne und einen Großteil des geriebenen Meerrettichs dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit geriebenem Muskat und etwas Pfeffer abschmecken.

Für die Spieße den Cheddarkäse in feine Stifte schneiden, Datteln entkernen und mit dem Cheddar füllen, jede Dattel mit 1 Streifen Bacon umwickeln. Anschließend in einer Pfanne rundherum leicht anrösten. Die fertigen Schinkendatteln mittig auf Spieße schieben.

Servieren:

- Kürbiskernöl
- etwas geriebener Meerrettich
- 3-4 EL Sahne
- 250 g Frischkäse
- einige Blätter Basilikum

Frischkäse, Sahne und Meerrettich zu einer cremigen Masse verrühren. Die fertige Suppe in die Kürbisschalen füllen, in die Mitte jeweils 1 EL der Frischkäse-Meerrettich-Sahnemasse geben. Mit Kürbiskernöl und 1 Basilikumblatt dekorieren. Zuletzt je

1 Dattel-Spieß schräg in die Kürbisschale stecken.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 12.12.2018

Koch/Köchin: Dirk Einbeck

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Lammkeule mit Kohlwickeln und Kartoffel-Pastinaken-Stampf

Vorbereitung:

- 8-10 Körner Piment
- 10-12 Wacholderbeeren
- 4-6 Nelken
- 4-6 Lorbeerblätter
- 4-6 Zweige Rosmarin
- 4 Lauchzwiebeln
- 3-6 zerdrückte Zehen Knoblauch
- 2 TL Senf
- 3 TL Honig
- 1 l Buttermilch
- 300 ml Bier
- gemahlener Pfeffer
- 1 vom Knochen ausgelöste (1,6-1,8 kg) Lammkeule

Einen Tag vorher alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die Marinade über das Lammfleisch gießen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren. Das Gefäß nicht zu groß wählen, damit das Fleisch vollständig von der Marinade bedeckt ist.

Zutaten für die Lammkeule (für 6 Personen):

- 4-6 Zweige frischer Rosmarin
- 2-4 Zwiebeln
- 8-10 Zehen Knoblauch
- 4 EL Honig
- 2 EL Senf
- 2 EL Olivenöl
- 500 ml Bier
- Butterschmalz
- 3 Möhren
- Salz und Pfeffer

Von 1-2 Zweigen Rosmarin die Nadeln abstreifen und in einem Mörser kräftig zerreiben. 2 Zehen Knoblauch mit der Presse zerdrücken, zusammen mit dem Rosmarin, etwas Olivenöl und 1 EL Honig zu einer Paste vermengen.

Keule aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trocken reiben. Die vom Knochen befreite Innenseite der Keule mit der Paste bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Keule fest mit Küchengarn zusammenbinden und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die restlichen geschälten Knoblauchzehen etwa 10 Minuten kräftig anbraten. Knoblauch aus dem heißen Fett nehmen und beiseitestellen. Die Keule in diesem Fett von allen Seiten kräftig anbraten, anschließend mit Bier und Marinade ablöschen. Halbierete Zwiebeln und Möhren mit in den Bräter legen und mit einem Deckel verschließen.

Den Bräter bei 180 Grad für etwa 1½ Stunden in einen Backofen stellen. Zwischendurch mehrmals den Bratensud über das Fleisch geben.

Die Keule aus dem Bräter nehmen, etwas von dem Bratensud in eine flache Auflaufform geben und die Keule darauf setzen. Für eine schöne Kruste mit Honig bestreichen und für etwa 10-20 Minuten nur bei Oberhitze wieder in den Backofen stellen.

Für die Soße den gesamten Bratensud pürieren und abschmecken. Meist ist es nicht notwendig nachzuwürzen.

Die Lammkeule vom Küchengarn befreien, mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und servieren.

Zutaten für die Kohlwickel:

- 3 Zwiebeln
- 4-6 Zehen Knoblauch
- 2 EL Butterschmalz
- 2 TL Senf
- 6-8 kleine Karotten
- 6-8 Stangen Staudensellerie
- 500 ml Gemüsefond
- 1 großer Rotkohl
- 1 großer Wirsingkohl
- 1 großer Weißkohl
- Olivenöl

Knoblauch schälen, fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne in Butterschmalz kräftig anschmoren. Alles etwas abkühlen lassen und anschließend mit dem Senf vermengen.

Karotten und Staudensellerie putzen, längs halbieren und in fingerlange Abschnitte teilen. Leicht anbraten, dabei darauf achten, dass die Abschnitte auf dem Pfannenboden aufliegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun insgesamt 12 Rouladen herstellen. Pro Roulade jeweils 1 Blatt von den drei Kohlköpfen vorsichtig abtrennen, ohne dass die Blätter einreißen. Blätter in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten blanchieren und abkühlen lassen. Um die Blätter besser rollen zu können, sollte man sie flach drücken und den dicken hochstehenden Mittelstrunk mit einem Messer flach abschneiden.

Pro Roulade drei Kohlblätter, ein Blatt pro Sorte, übereinanderlegen und das obere Blatt dünn mit der Zwiebelmasse bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1-2 Karotten- und Selleriestreifen darauf verteilen und die Roulade straff rollen. Die Außenränder dabei nach innen legen und mit einrollen. Damit die Füllung nicht herausdrückt, die Roulade mit Küchengarn fest verschnüren.

Eine Auflaufform mit Olivenöl bestreichen, die Rouladen hineinlegen und mit Gemüsefond auffüllen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten schmoren. Zwischendurch immer wieder mit dem Fond übergießen.

Zutaten für den Kartoffel-Pastinaken-Stampf:

- 800 g Kartoffeln
- 500 g Pastinaken
- 300 g Sellerie
- etwa 100 g Butter
- etwa 500 ml Milch
- Salz
- Muskat

Kartoffeln und Pastinaken schälen, Sellerie putzen und alles in grobe Stücke schneiden. Mit Salzwasser bedeckt etwa 15-20 Minuten weichkochen, abgießen und im Topf ausdämpfen lassen.

Einen Teil der erhitzten Milch, Butterstückchen und geriebene Muskatnuss dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Immer wieder etwas Milch dazugeben, bis ein weicher Stampf entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 12.12.2018

Koch/Köchin: Dirk Einbeck

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Warme Zwetschgen mit Holunder-Soße und Walnuss-Eis

Zutaten (für 6 Personen):

- 9 mittelgroße reife Pflaumen
- 0,5 l purer Holunderbeersaft
- 4-6 EL Roh-Rohrzucker
- 1 Schote Vanille
- Zimt
- 300 g Walnüsse
- 100 g Roh-Rohrzucker
- Speisestärke
- 6 Kugeln Walnuss-Eis

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Holunderbeersaft zusammen mit dem Vanillemark, 4-6 EL Zucker und 1 Prise Zimt zum Kochen bringen und die Pflaumenhälften darin kurz erhitzen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Pflaumen über Nacht in dem Holundersud ziehen lassen.

Für den Walnuss-Krokant die Walnüsse grob hacken und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit 100 g Roh-Rohrzucker erhitzen, bis der Zucker karamellisiert. Anschließend auf Backpapier stürzen und auskühlen lassen.

Die Pflaumen in dem Holundersud erneut erwärmen, einen Teil vom Sud abnehmen und in einem Topf mit etwas Speisestärke verrühren. Erneut erhitzen und andicken, dabei gut rühren.

Die warmen Pflaumen aus dem Sud nehmen und mit je 1 Kugel Walnuss-Eis auf Tellern anrichten. Die warme Soße über die Pflaumen und das Eis geben und die kandierten Walnüsse darüber geben.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Letzter Sendetermin: 12.12.2018
Koch/Köchin: Dirk Einbeck

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen