

Rezepte von Lisa Anschütz

Alle Mengenangaben für 4 Personen
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Zunge in Blätterteig mit Kräuter-Mayonnaise



Zutaten:

Für die Zunge in Blätterteig:

frische Zunge vom Rind
Suppengemüse: 1 Möhre, ½ Lauch und ¼ Sellerie
Blätterteig z.B. 6 backfertige Scheiben
etwas Eigelb

Für die Kräuter-Mayonnaise:

4 Eigelbe
1 EL Senf
¼ l Olivenöl
Salz & Pfeffer

Außerdem:

Pro Person ein hartgekochtes Ei
Schafsschinken (oder anderen herzhaften Schinken)

Zubereitung:

Die Zunge 2 Stunden wässern, danach mit geschnittenem Suppengemüse - 1 Möhre, ½ Lauch und ¼ Sellerie in heißem Wasser garziehen lassen. Haut von der Zunge abziehen oder abschneiden. Zunge etwas abkühlen lassen und in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden - je nach Geschmack. Blätterteig vorbereiten und auf passende Größe zuschneiden. Zungenstücke in den Teig legen, an den Seiten festdrücken und mit Eigelb bepinseln. 20 Minuten bei 200°C backen.

Die Blätterteighäppchen können warm oder kalt gegessen werden.

Für die Mayonnaise die 4 Eigelbe mit 1 Esslöffel Senf, Salz und Pfeffer mit einem Schlagbesen mischen. Danach tropfenweise etwa ¼ Liter Olivenöl dazu gießen. Immer weiter schlagen. Die Konsistenz der Mayonnaise muss immer fester werden. Wenn alles Öl verrührt ist und die Mayonnaise fest geworden ist, können die Kräuter dazu gemischt werden. Alle Zutaten müssen Zimmer-temperatur haben.

Alles zusammen - mit je einem hartgekochten Ei und dem Schinken- auf Teller drapieren.

Hauptspeise: Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse



Zutaten:

Für die Rinderbäckchen:

- 1 kg Rinderbäckchen
- 6 EL Butterschmalz (2 EL fürs Gemüse verwahren)
- 1 Zwiebel
- 300 g Suppengemüse
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Zucker
- ca. 500 ml Rotwein
- ca. 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner

Für das Kartoffelpüree:

- 500 g mehlig Kartoffeln
- ca. 10 g Salz für das Kartoffelkochen
- 50 - 100 ml Milch
- 25 - 50g Buttere
- Salz & Pfeffer
- geriebene Muskatnuss, nach Geschmack

Für das Kohlrabigemüse:

- 600 g Kohlrabi
- Butter
- etwas Sahne
- Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe zum Würzen
- Petersilie

Zubereitung:

Die Bäckchen mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, danach das vorbereitete Gemüse mit der gehackten Zwiebel und den Gewürzen und mit dem restlichen Schmalz im Topf anschwitzen. Mit Zucker und Tomatenmark mischen und das Fleisch auf das Gemüsebett legen. Im Ofen etwa 2 Std. bei 180° backen. Die Bäckchen aus der Soße nehmen und diese durch ein Sieb passieren. Sauce etwas reduzieren. Eventuell die Konsistenz etwas fester machen – dafür etwas Mehl in angeschwitzter Butter (in einem extra Topf erhitzen) einrühren. Die Bäckchen in Scheiben schneiden.

Für das Püree die Kartoffeln waschen und mit etwas Salz im Topf aufsetzen. Ca. 20 Minuten kochen lassen. Auf 500 g Kartoffeln etwa 50 ml - 100 ml Milch und 25 - 50 g Butter erwärmen und unterrühren. Die Menge der Milch und der Butter hängt stark von der Kartoffelsorte ab. Eine gut mehlig kochende Kartoffel zerfällt sehr schön und nimmt viel Milch und Butter auf. Die Kartoffeln dann stampfen oder pürieren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Kohlrabi stiften und in etwas Butter andünsten und mit wenig Wasser etwa 15-20 Minuten dünsten bis die Kohlrabi noch etwas Biss haben. Nach Geschmack mit einer Prise Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe würzen. Mit süßer Sahne und Petersilie abschmecken und alles zusammen servieren.

Nachtisch: Karamell-Flammerie



Zutaten:

500 ml Milch - Fettgehalt nach Wunsch

1 frisches Ei, getrennt

3 EL Speisestärke

100 g + 3 EL brauner Rohrzucker

Butter

eine Prise Salz oder Puderzucker

Für den Fruchtspiegel:

ein Schälchen Himbeeren

Speisestärke

Puderzucker

Verschiedene Beeren + Früchte zur Deko

Zubereitung:

Von 500 ml kalter Milch etwa 100 ml abnehmen und mit 3 EL braunen Rohrzucker und 3 EL Speisestärke und dem Eigelb mischen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, dazu eine Prise Salz oder etwas Puderzucker zufügen und im Mixer oder von Hand schlagen.

Für das Karamell 100 g brauner Rohrzucker und 1 TL Butter in einem engen hohen Topf schmelzen, bis der Zucker flüssig ist und es etwas karamellig verbrannt riecht. Dazu die restliche Milch vorsichtig einrühren (denn das Karamell stockt und es schäumt, wenn die Milch in den Topf kommt.) Die Milch unter Rühren kochen lassen und beim Aufkochen die mit Eigelb, Zucker und Speisestärke vorbereitete Milch einfügen. Unter Rühren noch einmal aufkochen lassen. Jetzt den steifen Eischnee in den heißen Flammerie einrühren. Danach in Portionsschüsseln füllen oder in der Schüssel abkühlen lassen. Die Bildung von Haut kann durch das Abdecken mit Folie oder das stetige Umrühren des Flammerie beim Erkalten verhindert werden.

Für den Fruchtspiegel die Himbeeren mit wenig Wasser, Speisestärke pürieren und mit etwas Puderzucker süßen.

Flammerie mit einem Himbeerspiegeln und verschiedenen Beeren der Saison anrichten.

Guten Appetit!