



### Folge 3: Gänsemama und Zahlenmeisterin vom Niederrhein

## Rezepte Waltraud Hoffmann

*Alle Mengenangaben für sechs Personen, oder wie angegeben*

### Vorspeise: Bunter Kartoffelsalat mit angebratener Blutwurst



#### **Zutaten:**

- 2 kleine Zwiebeln
- 1 EL Senf
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 5 EL Rapsöl
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 2 mittlere festkochende Kartoffeln ( z. B. Allians)

#### **Zubereitung:**

Zwiebeln klein schneiden, in Olivenöl glasig dünsten, Senf dazu, aufkochen, mit Balsamico-Essig ablöschen etwas Wasser dazu und das Ganze aufkochen – dann salzen und pfeffern, immer wieder aufkochen und abschmecken. Dann Rapsöl einrühren und den Zweig Zitronenthymian dazu – mit dem Schneebesen gut vermengen Die Kartoffeln gar kochen, würfeln und die Würfel unter die Vinaigrette mengen

#### **Süßkartoffeln**

##### **Zutaten:**

- 3 Süßkartoffeln violett (rot bis violettes Fleisch)
- 3 Süßkartoffeln hellbraun ( weißes Fleisch)
- 3 Süßkartoffeln lachsfarben ( karottenfarbenes Fleisch)
- 3 Zehen Knoblauch
- 10 Zweige Zitronenthymian
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

##### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in 4-5 mm dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen – ein paar Scheiben Knoblauch und Zweig vom Zitronenthymian dazu - Kartoffelscheiben von beiden Seiten gleichmäßig anbraten und warm halten.



### **Blutwurst**

#### **Zutaten:**

12 Scheiben hausgemachte Blutwurst  
Mehl  
Rapsöl

#### **Zubereitung:**

Hausgemachte Blutwurst in Mehl wenden und kurz anbraten.

**Anrichten:** Nach Belieben Silberzwiebeln eine halbe Minute aufkochen, schälen, halbieren und an der Schnittseite in einer Pfanne anbraten (ohne Fett). Kartoffelscheiben als Kreis auf den Teller, die Blutwurst mittig setzen, die Vinaigrette über die Süßkartoffelscheiben und die Silberzwiebeln am Rand garnieren

### **Hauptspeise: Angeräucherte Gänsebrust mit Holunderjus, Brunnenkresse-Pürree und Spitzkohl**



### **Soße**

#### **Zutaten:**

Gänseknochen ( Flügel, Hals, Körper)  
2 große Gemüsezwiebeln  
½ Sellerie  
3 Möhren  
½ Porree  
2 EL Rapsöl  
2 EL Zucker  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Balsamico-Essig  
5 Wachholderbeeren  
3 Nelken  
1 Handvoll Pfefferkörner  
5 Korianderkörner  
4 Lorbeerblätter  
¼ l Gänsefond  
Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
¾ l Rotwein  
2 EL Holunder Saft  
200 g Holunderbeeren  
2 EL dunkles Mondamin  
Salz , Pfeffer  
Wasser

**Zubereitung:**

Zwiebel, Sellerie und Möhren schälen mit Porree im Rapsöl glasig dünsten, Tomatenmark + Zucker darüber, bei hoher Temperatur anrösten, mit Balsamico-Essig ablöschen, dann Rotwein, Gänsefond, Wasser und Gewürze darunter und ohne Deckel 3-4 Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

Nach 3-4 Stunden abseihen, Gemüse ausdrücken, Mondamin und Holundersaft untermischen, abschmecken und reduzieren. Zum Schluss die Holunderbeeren zufügen.

**Gänsebrust****Zutaten:**

angeräucherte Gänsebrust (für 6 Personen 2 a ca. 1300 g)

1 Tasse Weißwein und 1 Tasse Wasser

**Zubereitung:**

Gänsebrust salzen und pfeffern, ca. 5 Stunden anröchern (oder angeräuchert kaufen), auf das Blech legen, etwas Weißwein und Wasser dazu (evtl. das Grün vom Porree und Sellerie dabei) und 2 ½ Stunden bei 160 Grad Umluft in den Backofen garen.

**Spitzkohl****Zutaten:**

1 Spitzkohl groß

2 kleine Zwiebeln

50 g Butter

Muskat

250 ml Sahne

Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Spitzkohl halbieren – Strunk raus schneiden- Spitzkohl klein schneiden.

50 g Butter in Pfanne erhitzen Zwiebeln andünsten -Spitzkohl mit Salz und Muskat würzen - bei geschlossenen Deckel ca. 10 Minuten dünsten lassen. Danach Sahne rein – vermischen und mit Pfeffer abschmecken

**Brunnenkresse-Pürree****Zutaten:**

1,5 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln ( z. b. Gala)

Salz, Pfeffer; Muskat, Kümmel

160 g Butter

200 g Brunnenkresse

300 ml Milch

**Zubereitung:**

Kartoffel schälen und in Salzwasser mit Kümmel gar kochen; gegarte Kartoffel stampfen Butterflocken, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Brunnenkresse mit Milch im Mixer zerkleinern und unter das Kartoffelpüree mischen.



## Dessert: Zwetschgen mit Buttermilch-Mousse und Limonen-Basilikum-Eis



### Zwetschgen

#### Zutaten:

1 kg Zwetschgen  
300 g Zucker  
5 Korianderkörner  
3 Stangen Zimt  
10 Pfefferkörner  
1 Vanilleschote  
¼ l Portwein, ½ l Rotwein  
2 EL Mondamin hell

#### Zubereitung:

Zucker mit den Gewürzen karamellisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Nochmal aufkochen – dann sieben und mit Mondamin andicken. Die Zwetschgen vierteln und in den Sud geben und 5 Stunden auskühlen lassen.

### Buttermilch-Mousse

#### Zutaten:

300 ml Weißwein  
500 ml Buttermilch  
3 Eier  
75 g Zucker  
Abrieb von 3 Limetten  
6 Blatt Gelatine

#### Zubereitung:

Gelatine in Wasser aufweichen. Eier, Limettenabrieb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Dann Buttermilch und Weißwein einrühren, Gelatine dazu (darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden). Die Masse in runde Förmchen füllen und erkalten lassen.

### Limetten- Basilikum-Eis

#### Zutaten:

250 ml Zucker  
100 ml Wasser  
200 ml Limettensaft  
100 ml Weißwein  
1 Handvoll Basilikumblätter

#### Zubereitung:

Zucker und Wasser aufkochen bis sich der Zucker gelöst hat. Die Basilikumblätter mit dem Limettensaft im Mixer kleinhacken. Zuckerwasser, Limettensaft und Weißwein durchmengen 3-4 Stunden kaltstellen und in die Eismaschine geben.