



Gefüllte Kalbsteaks mit selbstgemachten Nudeln **Rezepte für vier Personen**

Gefüllte Kalbsteaks

Zutaten für die Füllung:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
100 g Steinpilze
100 g Softaprikosen
Einige Blätter Petersilie
10g Butter
1 Eigelb
Salz
Pfeffer

Zutaten für die Kalbsteaks:

4 Kalbsteaks à 120 g
8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
2 EL Butterschmalz
Einige Zweige Thymian

Zusätzliche Zutaten für die Soße:

ca. 15 g Tomatenmark
100 g Schmand
100 ml Brühe

Zubereitung:

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Toastbrot, Steinpilze und Softaprikosen ebenfalls in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Knoblauchwürfel die letzten beiden Minuten mit dazu geben. Toastbrot und Pilze dazu geben und alles goldgelb braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und 2 Minuten auskühlen lassen. Softaprikosen, Petersilie und Eigelb untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsteaks waschen, trocken tupfen und der Länge nach eine Tasche hinein schneiden. Mit der Aprikosen-Pilz-Mischung füllen.



Jeweils 2 Scheiben Speck überlappend auslegen. Die gefüllten Kalbsteaks darauf setzen und einwickeln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten. Das Ganze dann im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 6-8 Minuten zu Ende garen.

Die Kalbsteaks aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Soße das Tomatenmark, die Brühe und den Schmand zum Bratensatz in die Pfanne geben, gut vermengen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Reste der Steinpilze und Softaprikosen hinzugeben. Die Soße kurz aufkochen lassen und zu den Steaks servieren.

Selbstgemachte Nudeln

Zutaten:

2-3 Eier

400 g Hartweizengrieß (wahlweise auch spezielles Pastamehl)

Etwa 0,1 l Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten. Nach und nach Mehl dazu geben, bis der Teig nicht mehr klebt. Dann nach Belieben durch die Nudelmaschine kurbeln und fertig sind die selbst gemachten Nudeln.

Die frischen Nudeln muss man nicht so lange kochen wie getrocknete gekaufte Nudeln. Etwa 2 Minuten reichen hier schon. Am besten den „al dente“ Test machen!

Bon Appetit!



Spanferkelrücken auf Rahmwirsing und Kartoffel-Sellerie-Püree

Rezepte für vier Personen

Westfälische Trüffel

Zutaten:

150 g gute feine Leberwurst
½ Bund Schnittlauch
2-3 mittlere braune Champignonköpfe
4 Scheiben Pumpernickel
150 g Ziegenfrischkäse
Butter

Zubereitung:

Den Schnittlauch in feine Röllchen und die Champignons in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Leberwurst mit dem Schnittlauch vermischen. Die Champignons mit Butter in der Pfanne kurz anschwitzen und anschließend auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Vermischen Sie jetzt die Champignons mit der zweiten Hälfte der Leberwurst.

Aus den beiden verschiedenen Massen kleine Kugeln (ca 2 cm) formen. Formen Sie aus dem Ziegenkäse ebenfalls kleine Kugeln. Die vier Scheiben Pumpernickel zerbröseln und die „Trüffelkugeln“ darin panieren.

Spanferkelrücken auf Rahmwirsing und Kartoffel-Sellerie-Püree

Für das Spanferkel

Zutaten:

1 Spanferkelrücken (ca. 1 kg)
Butterschmalz
Salz
Pfeffer
2-3 Zwiebeln
1 Stück Sellerie
1 Möhre
2 Knoblauchzehen
Rosmarin
Thymian
Rinderfond



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Sollten Sie wie Siggie Fiebiger einen Steinbackofen besitzen, so muss dieser circa zwei Stunden aufgeheizt werden.

Den Spanferkelrücken in Butterschmalz kross anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter geben. 2-3 Zwiebeln, ein Stück Sellerie, eine Möhre, Knoblauch, ein Zweig Rosmarin, zwei Zweige Thymian und den Fond hinzufügen. Das Ganze ca. 1-1 ½ Std. bei 180 Grad im Ofen garen.

Für die konfierten Tomaten

Zutaten:

4 Kirschtomaten
Öl
Salz
Rosmarin
Thymian

Zubereitung:

Tomaten im Ofen mit Öl, Salz, Rosmarin und Thymian konfieren. „Konfieren“ ist eine Art des Garens, wobei das Gargut bei einer Temperatur von ca. 70-74 Grad Celsius in Fett oder Öl komplett bedeckt gar zieht.

Rahmwirsing und Kartoffel-Sellerie-Püree

Zutaten:

1 Kopf Wirsing
100 g Schinkenwürfel
250 g Sahne
500 g mehliges Kartoffeln
½ Sellerieknolle
Butter
Salz
Pfeffer
Muskat



Zubereitung:

Den Wirsing in feine Streifen schneiden und blanchieren. Die Sahne reduzieren und mit dem Wirsing kurz aufkochen. Die Schinkenwürfel kurz anbraten und zum Wirsing geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffeln und Sellerie schälen, in Stücke schneiden und getrennt kochen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Sellerie durch ein Sieb streichen und mit den Kartoffeln vermischen. Mit Sahne, Butter, Muskat und Salz abschmecken.

Das Anrichten:

Spanferkelrücken in Scheiben schneiden. Wirsing auf dem Teller mittig verteilen, und das Fleisch seitlich anlegen. Wenn vorhanden, das Püree mit einer Form auf dem Teller anrichten.

Deko: Eine konfierte Tomate auf dem Püree platzieren.