



Pollo à la Steingraber

Rezept für vier Personen

Zutaten:

4 Hühnerbrustfilets, unpaniert
Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel eingelegter grüner Pfeffer
250g Champignons
1 Esslöffel Cognac oder Rum (zum Flambieren)
2 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

Die Hühnerbrustfilets in mittelgroße Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Nach ca. 7-10 Minuten die Filets mit einem Esslöffel Cognac oder Rum flambieren und in eine gebutterte Auflaufform geben.

Das Ganze dann (nach Belieben) salzen und pfeffern. Zusätzlich noch zwei Esslöffel grünen Pfeffer – ohne Flüssigkeit – untermischen. Die Champignons blättrig schneiden und auf dem Hähnchenfleisch in der Auflaufform verteilen. Anschließend 2 Becher Sahne hinzufügen.

In den Backofen auf die mittlere Schiene geben und bei 180°C etwa 30 Minuten garen lassen.

Guten Appetit!

Himbeer-Quarkauflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

3 Eier
3 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel Maisstärke
400 Gramm frische oder tiefgekühlte Himbeeren
500 Gramm Magerquark

Zubereitung:

Zunächst Eiweiß und Eigelb trennen, und das Eiweiß schlagen, bis es fest ist.

Das Eigelb mit der Maisstärke, dem Magerquark und dem Zucker vermischen, und die Masse mit einem Rührbesen cremig schlagen. Anschließend den Eischnee unterheben.

Die frischen oder gefrorenen Himbeeren in eine ofenfeste Form geben, etwas Zucker darüber streuen und die Quarkmasse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30 Minuten backen.



Oberbergische Speckpfannekuchen

Zutaten (für 5 Personen):

5 Eier
etwa 200g Mehl
Milch
1 Prise Salz
15 Scheiben mageren Speck
Pflanzenöl

Zubereitung:

Die Eier und soviel Mehl mit dem Schneebesen verquirlen, dass eine "pampige" Masse entsteht. Dafür benötigt man bei 5 Eiern etwa 200g Mehl. Dann mit Milch so lange verrühren, bis der Teig eine noch leicht zähe Konsistenz hat. Er darf nicht zu flüssig sein, damit die Bindung gewährleistet ist.

Eine kleine Pfanne (Ø ca. 20 cm) mit Pflanzenöl erhitzen. Eine Suppenkelle Teig in die Pfanne geben, die Ränder leicht verstreichen, so dass der Pfannekuchen schön rund wird. Etwa 4 Scheiben Speck auf dem Kuchen verteilen, mit der Kelle etwas Teig darüber laufen lassen, um den Speck einzubacken.

Den Pfannekuchen wenden, wenn er an den Rändern leicht goldbraun ist (nach ca. 3 Minuten) und von der anderen Seite ebenfalls ca. 3 Minuten backen. Dann den Speckpfannekuchen wieder wenden und auf einen Teller geben.

Rinderfiletsteak mit Knoblauch-Majoran-Kartoffeln und selbstgemachter Kräuterbutter

Zutaten (für 4 Personen):

250 g Rinder-Filetsteak pro Person (ca. 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen)
30 kleine Kartoffeln (die Kartoffeln sollten etwa gleich groß sein)
Frischer Majoran
Petersilie
Pflanzenöl
Knoblauch
25 g Butter (Zimmertemperatur)
Salz
Selleriesalz
Flüssiges Bratfett

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach halbieren. Majoran abzupfen und klein hacken. Zwei kleinere Knoblauchzehen schälen. Etwa 125 ml Pflanzenöl in eine Schüssel geben, den gehackten Majoran dazugeben, den Knoblauch pressen und zum Schluss salzen (die Marinade darf ruhig gut gesalzen sein). Alles vermischen, und die Kartoffeln dazugeben. Umrühren und ca. 30 min. ziehen lassen. Frischhaltefolie eng über die Kartoffeln legen, damit die Marinade richtig einziehen kann. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken, danach zur Butter in eine Schüssel geben. Etwa eine halbe Knolle Knoblauch dazu pressen. Mit Selleriesalz abschmecken und kalt stellen.

Die Kartoffeln für 45 Minuten mit der Schnittfläche nach oben in einer Auflaufform oder auf dem Backblech in den Backofen schieben.

Sind die Kartoffeln an den Schnittkanten schön braun, den Backofen auf etwa 110°C Ober- und Unterhitze umstellen und die Kartoffeln mit Aluminiumfolie bedecken, damit sie nicht weiter bräunen.



Eine Pfanne mit flüssigem Bratfett auf höchster Stufe erhitzen. Sobald das Fett anfängt zu prickeln, die Steaks (Zimmertemperatur) hineingeben und auf jeder Seite scharf und kross anbraten. Bevor man die Steaks wendet, auf mittlere Hitze umstellen, da die Pfanne die nötige Temperatur erreicht hat.

Die Steaks einzeln in Alufolie wickeln und auf den Grillrost in den Backofen legen. Je nach Dicke des Fleisches 20-25 Minuten bei 110°C Ober- und Unterhitze ziehen lassen.

Die Kräuterbutter auf die Steaks streichen und die Kartoffeln dazu anrichten.

Dazu passt Feldsalat mit einem leichten Balsamico-Dressing.

Schokoladen-Sahne-Torte nach einem Rezept von Onkel Fritz

Für den Biskuit-Teig:

Zutaten:

7 Eier (nicht ganz kalt)
200 g Zucker
200 g Mehl (gesiebt)
½ Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Die Eier komplett in eine Schüssel aufschlagen. Zucker dazu geben. Diese Mischung 15 Minuten schlagen. Es entsteht eine cremige Masse, die leicht aufgegangen ist. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und portionsweise mit einem Holzlöffel unterheben. Achtung: langsam und lange unterheben, da sich sonst Mehlschlieren bilden!

Den festen Boden aus einer Springform nehmen, die Springform wieder schließen und auf eine Doppelseite einer Tageszeitung stellen. Zeitungspapier mit einer Kordel am unteren Rand der Springform befestigen.

Die Teigmasse auf der Zeitung verteilen und für 35 Minuten bei 180°C Umluft auf dem Rost in den **nicht vorgeheizten** Backofen schieben. Der Boden fällt garantiert nicht zusammen. Keine Angst, es bleibt nach dem Backen keine Druckerschwärze am Kuchen kleben, man zieht mit der Zeitung eine hauchdünne Schicht Kuchen mit ab.

Für die Füllung:

Zutaten:

ca. 1,2-1,4 l Sahne (6-7 Päckchen à 200 g)
pro 200 ml Sahne 1 Päckchen Vanillezucker
5 Päckchen Sahnesteif
3-4 EL Backkakao
Deko-Rosen

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif auf höchster Stufe mit einem Handrührgerät steif schlagen. Den Kakao (ca. 3-4 gehäufte EL) sieben und auf niedriger Stufe mit dem Handrührgerät vermischen.

Den erkalteten Biskuit zweimal mit einem scharfen Messer waagrecht durchschneiden, so dass drei Biskuitplatten entstehen. Die unterste Platte auf eine Tortenplatte legen und mit Sahne bedecken. Mit der zweiten Biskuitplatte ebenso verfahren. Die oberste Platte auflegen und ebenfalls mit Sahne bedecken. Mit einem Teigschaber die Sahne glätten und den Rand komplett mit Sahne bedecken. Mit Hilfe einer Spritztülle ca. 4 cm große Sahnehäufchen an den Tortenrand spritzen und mit dunklen Schokorosen belegen. Einen Servierring in die Mitte der Torte legen und Schokoraspeln aufstreuen (damit bekommen die Schokoraspeln einen glatten Rand).

Torte für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.