

Stampes mit Sauerkraut und Speck



Zutaten für 4 Personen:

400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
400 g Sauerkraut
1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker
2 rote Zwiebeln
200 g magerer Speck in dünnen Scheiben (Bacon)
100 ml Muskateller – Weißwein

Pfeffer aus der Mühle
1 TL Pflanzenöl oder 20 g Butter für die Auflaufform
1 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico
1 TL Zucker
2 Zweige Rosmarin
Salz

Zubereitung:

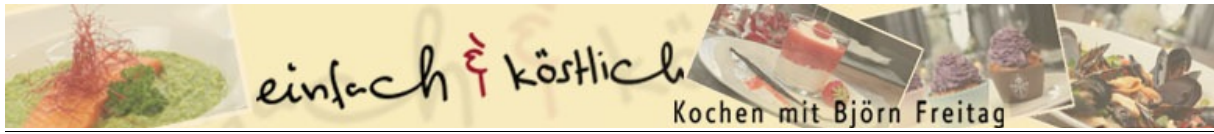
Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, abgießen und anschließend mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Das Sauerkraut in einem Topf zusammen mit dem Weißwein, einem Lorbeerblatt, Salz und einer Prise Zucker für 30 Minuten garen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren, dünn aufschneiden und in Olivenöl weich dünsten. Einen Zweig Rosmarin kurz mit schmoren lassen (später entfernen). Zum Schluss mit Salz und Zucker abschmecken und mit dem Balsamico ablöschen.

Die Kartoffeln und das Sauerkraut miteinander vermengen. Eine Auflaufform einölen bzw. einbuttern und die Masse hineingeben. Dann die Zwiebeln darauf verteilen und zum Schluss mit den Speckscheiben belegen.

Im Backofen bei 180° Umluft mit Grillfunktion für 10-15 Minuten backen bis der Speck kross ist. Beim Anrichten mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.



Schnippelbohnen mit Schweinemedallions und Dunkelbiersauce



Zutaten für 4 Personen:

Für die Bohnen

1 Packung Schnippelbohnen (500 g, Milchsäure vergoren)
300ml Rinderfond oder Bouillon
200 g geschälte Kartoffeln, mehlig kochend
1 weiße Zwiebel
50 g geräucherter fetter Speck
2 Zweige Majoran
2 EL Creme fraiche
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce

200ml Altbier
200ml dunkler Bratenfond
1 braune Zwiebel
Salz
Pfeffer

Für das Fleisch

1 ganzes Schweinefilet (ca. 600g)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Bohnen aus der Packung in ein Sieb geben und mit Wasser abspülen. Den Speck würfeln, in einem großen Topf anschwitzen und auslassen. Die Zwiebel schälen, würfeln, mit dem Speck anschwitzen, und den Topf mit Fond oder Bouillon auffüllen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und ebenfalls in den Topf geben, dann die Bohnen dazugeben.

Alles zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Das Durcheinander mit gehacktem Majoran, Pfeffer, Salz und Creme fraîche abschmecken.

Für die Sauce das Altbier und den Fond mit einer gewürfelten Zwiebel für 30 Minuten einkochen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Medallions eine Grillpfanne erhitzen und mit der Schwarte vom Speck einfetten. Das Filet in Medallions schneiden, salzen und von jeder Seite ca. 5 Minuten in der Grillpfanne braten. Kurz ruhen lassen.

Das Bohnengemüse anrichten, die Medallions dazulegen und mit der eingedickten Sauce beträufeln.

Arme Ritter mit Pflaumenkompott



Zutaten für 4 Personen:

Für die Armen Ritter

8 Scheiben altbackenes Weißbrot

½ Liter Milch

3 EL Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 EL Butterschmalz

Für das Kompott

300 g Pflaumen

1 EL brauner Rum

3 EL Zucker

1 TL Zimt

Minze

Zubereitung:

Die Pflaumen entkernen und in einem Topf zusammen mit Zucker, Zimt und Rum für ca. 10 Minuten zu einem Kompott einkochen.

Die Eier mit Milch, Zucker und einer Prise Salz verquirlen. Die Brotscheiben darin eintunken und in einer Pfanne mit Butterschmalz kross ausbacken. Kurz auf Küchenkrepp legen, um überschüssiges Fett aufzusaugen, dann die Armen Ritter mit dem Pflaumenkompott anrichten und mit Minze garnieren.