

Unser Sommer auf der Weser

Gulasch vom roten Höhenvieh
Kaiserschmarrn mit Pflaumen und Eier-Likör
Hirschbraten mit Krokantkruste
Zitronenhuhn
Ziegenkäsequark mit Mandelhippen-Cannelloni



Zutaten

(für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben)

Gulasch

1 kg Rotes Höhenvieh-Rindfleisch
Paprikapulver
Rapsöl
500 ml warmes Wasser
3 weiße Zwiebeln
4 Bamberger Hörnchen, mittelgroß
Pfeffer, Salz
je 1 gelbe, rote Paprika
1 Elefantknoblauch
1 Chilischote

Zubereitung

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in heißem Rapsöl scharf von allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne holen und ruhen lassen. Erneut Rapsöl in die Fleischpfanne geben, Paprikapulver darin anrösten und mit dem warmen Wasser ablöschen und reduzieren lassen.

In einem anderen Topf nun die geschälten und gewürfelten Kartoffeln zusammen mit den grob gewürfelte Zwiebeln und Paprikastücken in Öl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Elefantenknoblauch halbieren und hinzufügen, ebenso die kleingehackte Chili.

Nun die Fleischstücke und die Bratenflüssigkeit zum Gemüse geben und alles zusammen ca. 1,5 Std. mit Deckel köcheln lassen. Bei Bedarf zum Ende hin nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und den halbierten Elefantenknoblauch entnehmen!

Kaiserschmarrn

5 Eier, ganz

4 Eiweiß

80 g Zucker

100 ml Milch

100 g Mehl, gesiebt

50 g Butter

Prise Zucker, Salz

8 Zwetschgen

5 EL brauner Zucker

50 ml Doppelkorn

Puderzucker zum Anrichten

Zubereitung

3 ganze Eier, sowie 2 Eigelb (Eiweiß aufbewahren!) zusammen mit dem Zucker, der Milch und einer Prise Salz schaumig schlagen, nach und nach das Mehl unterrühren, kurz ruhen lassen. Die restlichen 6 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Eine Pfanne mit Butter fetten, 2 EL brauner Zucker karamellisieren lassen, die Masse hineingeben und anbraten lassen. Die Eimasse wenden und erneut mit Zucker bestreuen. Sobald die Masse leicht gebräunt ist, mit 2 Gabeln den fertigen Teig in kleine Stücke reißen.

Die Pflaumen halbieren und in etwas Zucker schwenken, karamellisieren lassen. Den Korn hinzufügen und anzünden. Die Pflaumen so lange flambieren, bis die Flamme ausgeht.

Die flambierten Pflaumen auf den Kaiserschmarrn geben und mit Puderzuckert bestreut anrichten.

Eier-Likör

7 Eier
100 g brauner Zucker
100 ml Sahne
250 ml Milch
2 Vanilleschoten
Schuss Orangenlikör
100 ml Doppelkorn
Eiswürfel zum Runterkühlen

Zubereitung

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker, der Sahne, der Milch und dem Mark der Vanilleschote verrühren (die ausgekratzten Schoten können auch dazu!) und langsam unter Rühren auf 65-70 Grad erhitzen. Nicht schaumig schlagen! Die Masse etwas ziehen lassen, dann mit dem Pürierstab kurz mixen (vorher Vanilleschoten rausnehmen!). Erneut abwechselnd rühren und ruhen lassen, dann auf Eis runterkühlen. Zum Aromatisieren einen Schuss Orangenlikör dazugeben, zum Schluss mit Doppelkorn auffüllen. Die Masse in eine Flasche ab füllen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Den Eierlikör nach Bedarf auf den Kaiserschmarrn mit den Pflaumen geben.

Dammhirsch mit Krokant aus Nüssen Ringelbete-Püree

Hirsch

1 kg Hirschrückenfilet
je 30 g Cashewnüsse, Walnüsse, Pinienkerne
3 Scheiben Pumpernickel
1 EL brauner Zucker
2 EL Butter
3 EL Paniermehl
4 EL Senf
Rapsöl
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Das Filet auslösen, die Silberhaut entfernen und in ca. 5 cm dicke Medaillons schneiden. Von beiden Seiten salzen. Für die Kruste die Nüsse und Kerne und das Pumpnickel grob hacken und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, salzen. Mit dem Zucker und 1 EL Butter karamellisieren, zum Schluss das Paniermehl hinzufügen. Beiseite stellen.

In einer anderen Pfanne etwas Rapsöl mit einem Stich Butter erhitzen und die Medaillons von allen 4 (!) Seiten scharf anbraten, pfeffern. Auf einem Brett ruhen lassen. Nun erst etwas Senf auf jedes Stück Fleisch streichen, dann ca. 2 EL von der Krustenmasse. Die Medaillons nun vorsichtig mit der Krustenmasse unten in der Pfanne anbraten. Mit der „nackten“ Seite nach unten geht es nun für 10 Minuten bei 180 Grad in den Backofen oder auf den Grill um das Fleisch zu Ende zu garen.

Ringelbete-Püree

- 3 Ringelbeten
- 3 EL Kümmel
- 1 EL Senfsaat
- 1 EL Butter
- Salz
- 1 Teebeutel zum Befüllen

Zubereitung

Die Ringelbeete schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser, zusammen mit dem Kümmel und der Senfsaat, abgefüllt in einen Teebeutel, kochen. Wenn die Bete gar ist, den Beutel entnehmen und bis auf ein wenig Flüssigkeit abgießen. Mit dem Pürierstab sämig mixen und einen Stich Butter hinzufügen.

Zitronenhuhn mit gegrilltem Gemüse Ziegenkäsequark mit Mandelhippen-Cannelloni

Zitronenhuhn

1 Huhn
1 große Zitrone
Salz, weißer Pfeffer
je 1 Handvoll Thymian, Salbei

Gemüse

verschiedene Auberginensorten, nach Geschmack
4-5 Kartoffeln (Bamberger Hörnchen)
1 frischer Knoblauch
je 1 rote und weiße Zwiebel
einige Fenchelblüten
5 Zweige Thymian
1 Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Brustgabelknochen des Huhns einritzen und entfernen. Dann vorsichtig die Haut mit den Fingern vom Fleisch lösen und die in dünne Scheiben geschnittene Zitrone unter die Haut schieben. Das Huhn von innen dick mit Salz und Pfeffer einreiben und die Kräuter sowie die übrigen Scheiben der Zitrone hineinschieben. Nun auch von außen salzen. Auf dem Drehspieß das Huhn nun bei ca. 280 Grad für mindestens 1,5 Stunden im Grill oder Backofen garen.

Auch das Gemüse kommt auf den Grill: Die Auberginen hälfteln, mit Zitronensaft einreiben und salzen. Etwas Olivenöl darüber träufeln und die Knoblauchzehen (ungeschält), sowie einen Zweig Thymian und eine Fenchelblüte darauflegen und auf das Rost legen, für ca. 10 Minuten grillen. Die Zwiebeln werden ungeschält halbiert, gesalzen und gepfeffert, die Kartoffeln im Ganzen mit der Schale gegrillt, bis sie weich sind und die Schale aufplatzt.

Ziegenkäse mit Mandelhippencannelloni

45 g weiche Butter

1 Eiweiß

70 g Puderzucker

Mark von 1 Vanilleschote

40 g Mehl

Prise Salz

50 g gehackte Mandeln

200 g kandierte Früchte (z.B. Papaya und Orange)

200 g Beeren

200 g Ziegenfrischkäsequark

Fruchtsirup nach Geschmack (z.B. Orange)

frische Minze als Deko

Zubereitung

Für die Hippenmasse das Eiweiß und die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, nach und nach das Salz, den Puderzucker, Mehl und das Mark der Vanilleschote darunter mixen. Den Teig mit einem Spatel dünn auf 2-3 Silikonmatten streichen die gehackten Mandeln darüber streuen. Bei 200 Grad für ca. 10 Minuten in den Backofen oder Grill geben, bis die Masse fertig gebacken und gebräunt ist.

Zum Anrichten den Quark auf die Teller verteilen und die fertigen Teigplatten in kleine Stücke brechen. Diese dann mit kandierten Früchten und Beeren in und um den Quark drapieren. Mit Sirup beträufeln und mit Minzblättchen dekorieren.

Guten Appetit!