

Reibekuchen mit Apfelmus, Schinken- und Lachscreme

Zutaten für die Reibekuchen (für 10 Personen):

- 3 kg mehligkochende Kartoffeln
- 800 g Zwiebeln
- 400 g Haferflocken
- 5 Eier
- 150 g Mehl
- 50 g Salz
- 5 g Pfeffer
- zum Braten: Öl

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, reiben und in eine Schüssel geben. Eier und Mehl dazugeben, würzen und die Masse mit den Händen gut vermengen. Die Haferflocken zwischen den Händen reiben und mit der restlichen Masse vermengen. Die Reibekuchen in einer Pfanne bei großer Hitze mit hitzeständigem Öl ausbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Zutaten für die Schinkencreme:

- 150 g Crème fraîche
- 150 g roher Schinken
- 100 g Schmand
- 1 kleine Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

Zwiebel und Schinken fein würfeln, mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die Lachscreme:

- 250 g Frischkäse
- 50 g geräucherter Lachs
- 25 g geriebener Meerrettich
- 1 Spitzer Zitronensaft
- Salz
- nach Belieben: Dill

Lachs klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Mit Salz und gehacktem Dill verfeinern.

Zutaten für das Apfelmus:

- 1 kg Äpfel
- nach Bedarf: Zucker
- etwas Wasser

Äpfel schälen, entkernen und achteln. Die Apfelstücke in einen Topf geben und etwas Wasser hinzufügen. Die Äpfel bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten lang köcheln, bis sie weich sind. Anschließend entweder grob stampfen oder pürieren. Wenn das Mus zu sauer ist, etwas Zucker hinzugeben.

Anrichten:

Die Reibekuchen auf Teller verteilen und mit je 1 Scheibe Schinken, den zwei Cremes und etwas Apfelmus servieren. Besonders schön sieht es aus, wenn man die Beilagen auf Servierlöffeln präsentiert.

Sendetermin: 23.05.2021

Koch/Köchin: Theresa Coßmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Schweinebäckchen mit Wickelklößen und Nussbutter

Zutaten für die Schweinebäckchen (für 4 Personen):

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 g Butterschmalz
- 20 (vom Duroc-Schwein) Schweinebäckchen
- 4 EL Stärke
- 1 EL Mehl
- 250 ml Gemüsefond
- 250 ml Wasser

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem großen Topf in Butterschmalz glasig dünsten. Anschließend Zwiebeln und den Knoblauch abschöpfen und zur Seite stellen. Die Schweinebäckchen bei großer Hitze in dem Butterschmalz anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Stärke und Mehl hinzufügen und gut umrühren, bis keine Stärke- und Mehltreue mehr zu erkennen sind (es darf am Topfboden ansetzen, das gibt eine schöne Bräune). Wasser und Gemüsefond dazugeben und die Zwiebeln und den Knoblauch wieder in den Topf geben. 2,5 Stunden bei geringer Hitze schmoren lassen.

Zutaten für die Wickelklöße:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 500 g Mangold
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- zum Ausrollen: Grieß
- 2 EL Rapsöl
- 1 gehäufter TL Salz
- Weißer Pfeffer
- 100 g Mehl (Type 550)
- 50 g Weizengrieß
- 20 g Speisestärke
- 1 Eigelb

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser circa 45 Minuten weichkochen und noch warm pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und vollständig auskühlen lassen. Inzwischen Mangold putzen, in lauwarmem Wasser gründlich waschen, trockenschleudern und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Rapsöl glasig dünsten. Anschließend den Mangold dazugeben, zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den fertigen Mangold kaltstellen.

Mehl, Grieß und Speisestärke mischen und mit dem Eigelb zu den Kartoffeln geben. Leicht salzen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange stehen lassen, sonst verliert die Masse ihre Bindung).

Ein großes Stück Alufolie mit Frischhaltefolie belegen, die Frischhaltefolie mit Grieß bestreuen, darauf den Teig zu einem 25 x 35 cm großen Rechteck ausrollen. Mit dem abgetropften Mangold belegen, dabei rundum einen Rand lassen. Von der Längsseite her zu einer Rolle formen. Rolle in den Folien einwickeln, die Enden wie ein Bonbon verschließen. Rolle in einem Bräter in siedendem Wasser 25 Minuten garen. Vorsichtig herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Auspacken und mit einem scharfen Messer in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden.

Zutaten für Haselnuss-Brösel-Butter:

- 125 g Butter
- 4 EL Haselnuss-Blättchen
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 gestrichener TL Salz
- etwas Rapsöl

Brösel und Haselnuss-Blättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und salzen. Anschließend etwas Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Wickelkloß-Scheiben darin 3-4 Minuten goldbraun braten. Die Scheiben auf einem Teller anrichten und mit der Butter beträufelt servieren.

Zutaten für den Salat:

- 4 Handvoll Schnittsalat
- 1 Zehe Knoblauch
- 180 ml Olivenöl
- 60 ml Balsamico
- 3 EL Honig
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 großer Apfel
- 1 EL Butter
- 0.5 EL Apfelessig

Salat waschen und trockenschleudern. Für das Dressing den Knoblauch schälen, zerdrücken und mit Öl, Balsamico, Honig, Senf sowie Salz und Pfeffer vermengen. Apfel schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen. Apfelwürfel darin 3-4 Minuten braten, dabei mit dem Apfelessig beträufeln und kurz durchschwenken. Den Salat auf Teller geben und mit Dressing beträufeln. Anschließend mit Apfelstückchen garnieren.

Zutaten für Schinken-Rucola-Röllchen:

- 4 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 40 g Rucola
- 20 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Parmesan dünn hobeln. Rucola waschen und trockenschleudern. Die Schinkenscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Parmesan bestreuen und mit Rucola belegen. Die Röllchen fest aufrollen und mit Olivenöl beträufeln. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Die Schweinebäckchen auf Teller verteilen und jeweils einige Wickelkloß-Scheiben und 1 Schinkenröllchen dazu legen. Den Salat separat dazu servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 23.05.2021
Koch/Köchin: Theresa Coßmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Halbgefrorene Torte mit Walnüssen und Birnenstreusel

Zutaten für den Birnenstreusel (für 4 Personen):

- 600 g Birnen
- 270 g Mehl
- 175 g kalte Butter
- 125 g Zucker
- 50 g Walnüsse
- 1 Messerspitze Zimt

Für die Streusel alle Zutaten außer den Birnen miteinander verkneten und kaltstellen. Die Birnen schälen, entkernen, würfeln und in eine Auflaufform oder kleine Förmchen geben. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf den Birnen verteilen. Bei 175 Grad (Heißluft) 25 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für das Halbgefrorene:

- 50 g Zucker
- 1 EL Butter
- 100 g Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 400 g Sahne
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Zucker
- 4 Eier

Für das Nusskrokant Zucker und Butter in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Anschließend die Walnüsse und 1 Prise Salz dazugeben und umrühren. Auf Backpapier abkühlen lassen.

Eine Springform oder kleine Tortenförmchen mit Frischhaltefolie auslegen. Eier trennen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und zugedeckt kaltstellen. Eigelb mit Zucker 4-5 Minuten hellcremig aufschlagen. Anschließend Creme fraîche und Walnuss-Krokant hinzugeben. Danach Eischnee und Sahne vorsichtig unterheben und die Masse 4-5 Stunden einfrieren.

Zutaten für die Brombeer-Soße:

- 200 g Brombeeren
- 40 g Puderzucker

Die Brombeeren durch ein Sieb streichen und das Fruchtpüree mit Puderzucker abschmecken.

Anrichten:

Die halbgefrorenen Törtchen vorsichtig aus der Form lösen und auf Teller oder Platten stürzen. Birnenstreusel und Soße daneben anrichten und nach Geschmack garnieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 23.05.2021

Koch/Köchin: Theresa Coßmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen