

## Traum-Bauerngarten in Versmold

Rezepte von Klaus Wagenhuber

Zutaten für 4 Personen (wenn nicht anders angegeben)

### Vorspeise: Westfälische Tapas

#### Zutaten

Pumpnickel-Brot  
Butter  
Schinken, Salami, Blutwurst, Leberwurst

#### Zubereitung

Die Wurst und der Schinken haben Klaus und Jan in Hausschlachtung hergestellt.  
Verwenden Sie einfach einen Belag, den Sie gerne mögen.

### Hauptspeise: Bunte Salate, Bentheimer Schaflamm-Ragout mit Spaghettini Schnitzel vom Bunten Bentheimer Schwein Bayerischer Kartoffel-Vogerl-Salat

### Frisch gepflückte Blattsalate

#### Zutaten

Verschiedene grüne und rote Blattsalate  
Abgezapfte Blütenblätter von Ringelblume, Kapuzinerkresse,  
Borretsch und Tulbaghia (Zimmerknoblauch), Schnittlauch

#### Vinaigrette

8 EL Olivenöl  
4 EL Kräuter-Balsamico  
1 EL mittelscharfer Senf  
1 EL Honig  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Blattsalate zupfen, waschen, trocknen und mit Vinaigrette vermischen. Blütenblätter darüber streuen.  
Einen Teil des Schnittlauchs fein schneiden und ebenfalls über den Salat streuen. Zwei oder drei  
ganze Schnittlauchstängel zur Dekoration über den Salat legen.

## Bentheimer Bio-Schaflamm-Ragout

### Zutaten

1,5 kg Lammfleisch aus der Keule  
2 große Zwiebeln  
2 Karotten  
200 g Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
Lammfond und Rotwein zu gleichen Teilen, so dass das Fleisch bedeckt ist

### Gewürze

Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 2 Gewürznelken, je ein Zweig Rosmarin und Thymian

### Für die Spaghettini

#### Zutaten

400 Gramm „Farina di grano duro“ (ital. Hartweizenmehl für Pasta)  
150 – 175 ml lauwarmes Wasser  
½ Teelöffel Salz

### Zubereitung

Fleisch aus der Lammkeule in Stücke schneiden, salzen und pfeffern, in einem Bräter kräftig von allen Seiten anrösten und anschließend aus dem Bräter nehmen. Zwiebel und Wurzelgemüse kräftig anbraten. Fleischwürfel wieder dazugeben und mit Rotwein und Lammfonds aufgießen. In einem Gewürzsäckchen die restlichen Gewürze dazugeben.

Mindestens eine Stunde auf dem Herd köcheln lassen bis das Fleisch weich und die Sauce reduziert ist. Sauce gegebenenfalls mit eiskalter Butter montieren.

Für die Nudeln alle Zutaten verkneten. Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend mit der Nudelmaschine zu Spaghettini verarbeiten. Anschließen in Salzwasser kochen.

## Schnitzel vom Bunten Bentheimer Schwein

### Zutaten

4 Schinkenschnitzel  
Salz, Pfeffer nach Geschmack  
200 g Mehl  
3-4 ganze Eier  
ca. 200 g Semmelbrösel  
Butterschmalz  
Preiselbeeren, Zitronenscheibe

### Zubereitung

Schinkenschnitzel plattieren, anschließend salzen und pfeffern und mehlieren.  
Bemehltes Schnitzel durch die verquirlten Eier ziehen und dann beidseitig in den Semmelbrösel wenden.  
In der Pfanne in reichlich Butterschmalz schwimmend von beiden Seiten backen, bis sie goldgelb sind.  
(Während des Bratvorgangs immer wieder Butterschmalz auf die Oberseite des Schnitzels geben!)  
Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und frisch mit Preiselbeeren und einer Zitronenscheibe servieren.

## Bayerischer Kartoffel-Vogerl-Salat mit Kürbiskernöl

### Zutaten

1,5 kg Festkochende Kartoffeln  
150 g Vogerl-Salat (Feldsalat)  
Marinade  
2 kleine Zwiebeln,  
Öl, Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer und Zucker  
Außerdem: Kürbiskernöl und Kürbiskerne

### Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.  
Für die Marinade die Zwiebel fein schneiden und in etwas neutralem Öl anschwitzen.  
Mit so viel Gemüsebrühe aufgießen, wie die Kartoffeln aufnehmen können.  
Salz, Pfeffer und Zucker nach Belieben zugeben und alles gut durchmengen.  
Die Marinade unter die Kartoffeln mischen und mindestens 6 Stunden ziehen lassen.

Den Vogerl-Salat putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, gut waschen und trocken schleudern. Kurz vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat mischen, mit etwas steirischem Kürbiskernöl beträufeln und einige angeröstete Kürbiskerne darüber streuen.

## Nachspeise: Kuchen von der Hauszwetschge mit Vanille-Eis

### Für den Zwetschgen-Kuchen

#### Zutaten

2 kg Zwetschgen (entsteint)

#### Für den Knetteig

250 Gramm Weizenmehl (Typ 405)

125 Gramm Zucker

125 Gramm Butter

1 Ei

½ Päckchen Backpulver

#### Für die Streusel

200 Gramm Weizenmehl (Typ 405)

100 Gramm Butter

100 Gramm Zucker

### Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig auf Backblech ausrollen und mit den entsteinten Hauszwetschen belegen.

Die Streusel herstellen und auf den Zwetschgen verteilen.

Den Kuchen bei ca. 175° C Ober- und Unterhitze rund 65 Minuten backen.

### Für das Vanille-Eis

#### Zutaten

½ Liter Milch

5 Eigelb

60 Gramm Zucker

150 Gramm weiße Kuvertüre

1 Vanilleschote

2 cl Creme de Cacao (weiß)

1 cl Pernod (oder Wodka)

### Zubereitung

Die Vanilleschote auskratzen. Das Mark und die ausgekrazte Schote zur Milch geben und diese aufkochen, etwas abkühlen lassen und anschließend die Kuvertüre darin schmelzen lassen.

Zucker und Eigelbe über einem Wasserbad cremig aufschlagen und zur Rose abziehen.

Milch-Kuvertüren-Masse zugeben und anschließend Creme de Cacao und Pernod unterrühren.

Zum Schluss die gesamte Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Zusammen mit dem Kuchen servieren.