



Folge 6: Finale auf dem Stautenhof

Rezepte von Theresa Leiders

Alle Mengenangaben für sechs Personen

Vorspeise: Bunter Salat mit Dreierlei vom Ziegenkäse



Bunter Salat

Zutaten:

6 Handvoll Schnittsalat	60 ml Balsamico
versch. Sprossen	3 Esslöffel Honig
6 Radieschen	1 Esslöffel mittelscharfer Senf
2 Möhren	180 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Salat, Möhren und Radieschen waschen und die Möhren raspeln. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Für das Dressing den Knoblauch schälen, zerdrücken und mit restlichen Zutaten gründlich vermengen. Den Salat auf einen Teller legen und mit dem Dressing vermengen. Anschließend Möhren, Sprossen und Radieschen auf dem Salat garnieren.

Zucchini-Ziegenkäse-Päckchen

Zutaten:

2 ca. 25 cm lange Zucchini	Salz, Pfeffer
6 Ziegenkäse	4 EL Olivenöl
3 TL frische Kräuter	1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Zucchini putzen, waschen und längs in 2mm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben in Olivenöl mit Knoblauch kurz anbraten, salzen und pfeffern. Je 2 Scheiben Zucchini vertikal und 2 Scheiben horizontal überlappend als Kreuz auslegen. Den Ziegenkäse rundherum mit Kräutern bestreuen und anschließend in die Mitte des Kreuzes legen. Die Zucchinischeiben zu Päckchen einschlagen und mit einem Zahnstocher befestigen. Die Zucchini-Ziegenkäse-Päckchen für 20 Min. bei 175 Grad backen.

Gratinierte Ziegenkäse auf Rote Bete-Scheiben

Zutaten:

200 g Rote Bete	3 EL Olivenöl
200 g Ziegenkäse	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rote Bete kochen, abtropfen lassen und anschließend schälen. Die Rote Bete in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Den Ziegenkäse ebenfalls in Scheiben schneiden und auf der Roten Bete verteilen. Mit dem Olivenöl den Ziegenkäse bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten gratinieren.



Filo-Teig gefüllt mit Ziegenkäse

Zutaten:

6 Blätter Filoteig
 6 Scheiben Ziegenfrischkäse mit Honig
 1 Eigelb
 Schnittlauch

Zubereitung:

Filoteig-Blätter auslegen und den Ziegenfrischkäse in die Mitte legen. Den Filoteig schließen und mit Schnittlauch zusammenbinden. Den Filoteig mit Eigelb bepinseln und auf ein mit Backpapier belegtem Backblech auslegen. Anschließend die Päckchen für 10 Minuten bei 180 Grad backen.

Hauptgang: Gefüllte Keule vom Weidehähnchen mit Gemüserosen



Gefüllte Hähnchenkeule

Zutaten:

6 Hähnchenkeulen (hohl ausgelöst)	1 Zehe Knoblauch
je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie	Knoblauchsatz, Paprikagewürz,
6 EL Frischkäse	Pfeffer
2 Paprika	Bratöl
100 g Butter	Alufolie

Zubereitung:

Etwas Fleisch aus den Hähnchenkeulen entfernen, damit diese besser gefüllt werden können. Die Kräuter hacken, mit der Butter und einer gepressten Knoblauchzehe vermengen. Etwas Kräuter für die Frischkäsefüllung aufbewahren.

Die Haut einseitig von der Keule lösen und die Kräutermasse unter der Haut verteilen. Paprika klein würfeln, mit dem Frischkäse, den restlichen Kräutern, Salz und Pfeffer vermengen.

Die Frischkäsemasse in den Hähnchenkeulen verteilen und anschließend die Hähnchenkeulen mit Bratöl und Paprikapulver marinieren, in Alufolie einwickeln und auf einem Rost im Backofen bei 210 Grad 30 Minuten backen.

Das Fleisch aus der Alufolie herausnehmen und gut 10 Minuten im Backofen bei 210 Grad knusprig backen. Zum Servieren die Hähnchenkeulen in Scheiben schneiden und auf dem vorgewärmten Teller anrichten.

Gebackenes Gemüse

Zutaten:

1 Kürbis (Hokkaido)	Olivenöl
1 Zehen Knoblauch	Frische Kräuter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis in Spalten schneiden. Olivenöl mit Knoblauch, Pfeffer, Salz und den frischen Kräutern vermengen. Den Kürbis in eine große Schüssel geben, das Kräuteröl darüber gießen und alles gut vermengen. Etwas ziehen lassen, dabei immer wieder mal wenden. Den Kürbis auf das Blech geben und 20 Minuten bei 180°C Grad backen.



Gemüserosen

Zutaten:

6 Blätter Filoteig
 30 g Speck
 1 Zwiebel
 1 Becher Schmand
 3 Eier
 100 g Bergkäse
 Salz, Pfeffer

2 Zehen Knoblauch
 je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie
 2 Süßkartoffeln
 2 Zucchini
 4 Rote Bete
 Olivenöl

Zubereitung:

Speck würfeln, mit Zwiebeln anbraten und abkühlen lassen. Die Kräuter hacken und den Bergkäse raspeln. Den Schmand mit 2 Eiern, dem geraspelten Bergkäse und der Speck-Zwiebel-Mischung verrühren. Die Creme mit 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer und den gehackten Kräutern würzen. Etwas Kräuter zum Garnieren übrig lassen.

Die Rote Bete vorkochen und anschließend schälen. Das Gemüse in etwa 0,5 mm dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl mit Knoblauch etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Die Filoteig-Blätter in etwa 5 cm hohe Scheiben schneiden und mit der Creme bestreichen. Das Gemüse auf den Scheiben verteilen. Man kann das Gemüse mischen oder auch nur die einzelnen Gemüsesorten auf dem Filoteig verteilen.

Anschließend die Scheiben eindreuen und in eine Muffinform setzen. Die Muffinformen auf ein Backblech verteilen und 25 Minuten bei 180 Grad backen. Zum Servieren die Rosen aus den Förmchen nehmen und mit den restlichen Kräutern garnieren.

Kräuter-Schmand-Dip

Zutaten:

1 Becher Schmand
 1 Becher Crème Fraiche
 Eine Handvoll frische Kräuter

1 Zehe Knoblauch
 Etwas geriebene Zitronenschale
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kräuter hacken und mit Schmand und Crème Fraiche vermengen. Den Knoblauch pressen und mit in die Creme geben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas fein geriebener Zitronenschale abschmecken.

Dessert: Crêpe-Eispäckchen an Apfelragout



Eierlikörparfait

Zutaten:

2 frische Eigelbe
 4 EL Zucker
 1 Pkt. Vanillesamen
 250 ml Sahne, steif geschlagen
 2 frische Eiweiße

200 g Weiße Schokolade
 300 ml Eierlikör
 1 EL Zucker
 1 Prise Salz



Zubereitung:

Die Weiße Schokolade sehr vorsichtig schmelzen, dünn auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Eigelbe, Zucker und Vanillesamen mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Die geschlagene Sahne sorgfältig darunterziehen.

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.

Ein Drittel der Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben. 100 ml Eierlikör darauf verteilen und mit einer Gabel etwas darunterziehen. Darauf ein Drittel der weißen Schokolade verteilen. Diesen Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind und zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren. Parfait auf ein Brett stürzen und die Folie entfernen.

Eisige Crêpe-Päckchen

Zutaten:

1,5 EL Butter
150 g Mehl
350 ml Milch
5 Eier

4 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
200 g Mandelblättchen
600 g Eierlikörparfait
Bratöl

Zubereitung:

In einem kleinen Topf die Butter schmelzen. Mehl und Milch verrühren, 3 Eier, 1 Prise Salz, die Butter und das Wasser unterschlagen. 30 Minuten quellen lassen. Dann aus dem Teig nach und nach Crêpes backen und auskühlen lassen.

Übrige Eier verquirlen, die Mandelblättchen in eine Schüssel geben. In die Mitte jedes Crêpe 1 Kugel des Eierlikörparfait setzen und den oberen und unteren Crêperand darüber schlagen. Seitliche Teigränder mit Ei bepinseln und zur Mitte hin wie ein Päckchen zusammenfallen.

Jedes Päckchen in dem Ei und den Mandelblättchen wenden. Nebeneinander auf eine Platte legen und für etwa 3 Stunden im Gefrierschrank durchkühlen lassen. Das Bratöl in einem weiten und hohen Topf erhitzen. Die Crêpe-Päckchen darin 1-2 Minuten ausbacken, bis die Mandelblättchen goldbraun sind. Kurz auf Küchenpapier entfetten und sofort servieren.

Apfelragout

Zutaten:

200 g fertig geschälte und entkernte Äpfel
50 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
330 ml Weißwein

170 ml Apfelsaft
2 gehäufte TL Speisestärke
2 EL Amaretto
2 EL Calvados

Zubereitung:

Die Äpfel in sehr feine Würfel schneiden. Den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit dem Cidre und Apfelsaft ablöschen und Vanillezucker dazugeben. 10 Minuten bei starker Hitze einkochen. Die Äpfel hineingeben und 3 Minuten kochen. Speisestärke, Amaretto und Calvados verrühren und in die Flüssigkeit geben. Nochmal aufkochen und servieren.

Alles zusammen anrichten.

Guten Appetit!