

Rezepte zur Sendung Winterküche

vom 07.01.2015

echt gut!
Klink & Nett

Vincent Klink

Kohlfrösche in Majoransahne mit Grießnockerln

Für 4 Personen

- 1 Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- 100 g gekochter Hinterschinken
- 350 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Brötchen (vom Vortag,
fein gerieben)
- 2 Eigelb (Größe M)
- 1-2 Wacholderbeeren
- 50 ml Weißwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 125 g Sahne
- 1/2 TL Mehl
- 1 EL Majoranblättchen (frisch oder getrocknet)
- 2 EL Butterschmalz
- etwas Meersalz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Spitzkohl putzen und trocken tupfen. Den Kohl in kochendem Wasser ca. 2 Minuten garen. Herausnehmen und 8 Blätter ablösen, die dicke Blattrippe etwas flach schneiden. Blätter in Eiswasser tauchen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Blätter auf einem Küchentuch ausbreiten.

Zwiebel schälen und würfeln. Schinken ebenfalls würfeln. Beides mit Hackfleisch, Semmelbrösel, Eigelben, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten.

Jeweils 1-2 EL Hackfüllung auf die Kohlblätter geben. Die Kohlblätter um die Hackfüllung wickeln. Nach Belieben mit Küchengarn binden.

Die Frösche auf 2 Zentimeter Höhe flach drücken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Frösche darin von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Dann wenden und weitere ca. 2 Minuten braten.

Wacholderbeeren zerdrücken und zugeben. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Mit Brühe aufgießen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten schmoren.

Rouladen aus dem Sud nehmen, abgedeckt im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad warm halten.

Den Sud durch ein Sieb gießen, 100 g Sahne einrühren, 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Sahne mit dem Mehl und Majoran verquirlen. Zur Sauce geben. Frösche in die Sauce geben und erhitzen.

Grießklöße

Für 4 Personen

250 ml Milch
100 g Butter
100 g Hartweizengrieß
30 g geriebener Parmesan
1 Ei (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
Muskat, Pfeffer Salz

Zubereitung

Die Milch mit der Butter aufkochen und mit dem Schneebesen den Grieß einrühren. Nun mit dem Handrührgerät die Eier unterziehen. Den Parmesan einarbeiten und würzen mit Muskat, Pfeffer und Salz. Mit 2 angefeuchteten Esslöffeln Nocken aus der Masse abstechen. In siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und zu den Frösche servieren.

Schokoladen-Gugelhupf

Für ca. 16 Stücke

Gugelhupf

280 g Butter
200 ml Espresso (auch
entkoffeiniert
möglich)
70 g Kakaopulver
480 g Zucker
340 g Crème fraîche
Mark von 1 Vanilleschote
3 Eier (Größe M)
320-350 gr. Mehl
1,5 TL Backpulver
1/4 TL Salz
etwas Zimt



Für die Glasur

150 g Zartbitterschokoladenpeletts
1 EL Butter
2 Prisen Zimt
Mark von 1 Vanilleschote

Für die Orangensauce

1 Orange
1 Grapefruit
1-2 TL Zucker

Zubereitung:

Eine Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Butter im Topf schmelzen. Espresso und Kakaopulver einrühren. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

In einem Gefäß Crème fraîche, Vanillemark und Zucker cremig rühren. Eier zugeben und alles glatt rühren.

Mehl und Backpulver sieben; nach und nach mit Salz und Zimt zur Masse geben.

Dann erst die abgekühlte Espressomasse nach und nach unterrühren.

Masse in die Gugelhupfform füllen und bei 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 70 Minuten backen (ggf. abdecken).

Den Gugelhupf herausnehmen, auf ein Gitter stürzen und komplett abkühlen lassen.

Glasur

Schokolade, Butter, Zimt und Vanillemark über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter und Zimt unterrühren. Kuchen mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

Orangensauce

Inzwischen die Orangen und Grapefruit gut schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Saft dabei auffangen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Saft ablöschen. Fruchtfilets zugeben, kurz aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, abkühlen. Mit dem Kuchen und Schlagsahne servieren.