

# Himbeer-Mojito

## Zutaten (für 4 Personen):

- 100 g Himbeeren
- 4 Zweige Minze
- 1 Limette
- 4 EL Rohrzucker
- 12 cl weißer Rum
- Mineralwasser
- Eiswürfel

Himbeeren und Minze waschen. 1 EL Rohrzucker, 3 cl Rum, einen halben Zweig Minze, ein paar Himbeeren und eine Viertel Limette in jedes Glas geben und mit einem Stößel andrücken. Verrühren, Eiswürfel hinzufügen und mit etwa 12 cl Mineralwasser auffüllen. Nach Geschmack mit frischen Himbeeren, Minzblättern und je 1 Scheibe Limette dekorieren. Kalt servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 29.10.2021

Koch/Köchin: Christina Kortmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

# Räucherfisch-Canapés

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Steinofen-Baguette
- 100 g geräuchertes Forellenfilet
- 100 g geräuchertes Störfilet
- 100 g kaltgeräuchertes Lachsforellenfilet
- 100 g Butter
- einige Salatblätter
- 1 gekochtes Ei
- 0.5 rote Paprika
- etwas Schnittlauch
- etwas Dill
- 0.5 Zwiebel

Das Baguette in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Forellenfilet schräg in Teile schneiden, das Störfilet und das Lachsforellenfilet in dünnere Scheiben schneiden. Das Baguette mit Butter bestreichen und mit etwas Salat belegen. Pro Person je 1 Brot mit je 1 Stück Forelle, 1 Stück Störfilet und 2 Scheiben Lachsforelle belegen. Anschließend die Forellen-Canapés mit Ei und frischem Schnittlauch, die Stör-Canapés mit Paprikasteifen und die Lachsforellen-Canapés mit frischem Dill und Zwiebelringen verzieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 29.10.2021

Koch/Köchin: Christina Kortmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

# Gegrillte Störspieße mit Kartoffelspalten und Rote-Bete-Salat

## Zutaten für die Spieße (für 4 Personen):

- 1 kg Störfilet
- 6 EL Öl, z.B. Chili-Öl
- 1 EL Sojasoße
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Ahornsirup
- 1 TL gehackter Thymian
- 1 TL gehackter Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Das Störfilet in größere Würfel schneiden. Aus Öl, Sojasoße, Zitronensaft, Ahornsirup, Thymian und Rosmarin eine Marinade herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Störwürfel mindestens 30 Minuten oder am besten über Nacht in der Marinade einlegen.

Einen Grill oder eine Bratpfanne vorheizen. Die Störwürfel auf Metallspieße verteilen und von allen Seiten etwa 2-3 Minuten grillen, bis das Störfleisch gar ist. Mit Kartoffelspalten, Mango-Chutney und Rote-Bete-Salat servieren.

## Zutaten für die Kartoffelspalten:

- 500 g Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika-Pulver
- 0.5 TL Pfeffer
- 1 TL frisch gehackter Rosmarin

Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. Mit dem Öl und den Gewürzen in eine Schüssel geben und darin wenden. Zum Schluss frisch gehackten Rosmarin hinzufügen. Die Kartoffelspalten großzügig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und bei 180 Grad (Umluft) etwa 45 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden.

## Zutaten für das Mango Chutney:

- 1 Zwiebel
- 2 Mangos
- 2 EL Zucker
- 100 ml Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zucker mit etwas Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Zwiebelwürfel dazugeben und circa 2 Minuten dünsten. Essig hinzufügen und die Masse nochmals 5 Minuten dünsten. Mango-Streifen dazugeben und 25 Minuten unter regelmäßigem Umrühren köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Das Mango-Chutney direkt verzehren oder alternativ heiß in kleine Twist-Off-Gläser füllen, Deckel gut verschließen und 10 Minuten auf den Kopf stellen. Das Chutney hält so mehrere Wochen.

### Zutaten für den Rote-Bete-Salat:

- 2 Schalotten
- 2 reife Birnen
- 500 g geschälte Rote Bete
- 200 g Ziegenkäse
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL Wasser
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Walnüsse
- 20 g Pinienkerne
- frischer Thymian

Schalotten, Birnen und Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Ziegenkäse zerbröseln und dazugeben. Honig, Senf, Wasser, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und zu einem sämigen Dressing verrühren. Walnüsse und Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und anschließend unter den Salat heben. Am Ende nach Geschmack mit frisch gehacktem Thymian abschmecken.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 29.10.2021

Koch/Köchin: Christina Kortmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

# Schokoküchlein mit weichem Kern und Mandelparfait

## Zutaten für die Schokoküchlein (für 4 Personen):

- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 150 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zartbitterschokolade
- 1.5 TL Backpulver
- 1.5 TL Backkakao
- 120 g Mehl
- 50 g Haselnuss-Creme

Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Die weiche Butter dazugeben und verrühren. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Backpulver und Backkakao zu dem Teig geben, alles gut vermengen. Das Mehl sieben und vorsichtig unter die Masse heben.

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Muffinform mit etwas Öl oder Butter ausstreichen. Den Teig in die Förmchen geben und in die Mitte jeweils 1 TL Haselnuss-Creme drücken. Auf der mittleren Schiene etwa 11 Minuten backen. Aus dem Ofen holen, vorsichtig auf einen Teller stürzen und warm servieren.

## Zutaten für das Mandelparfait:

- 250 g ungeschälte Mandeln
- 250 g Zucker
- 400 ml Sahne
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- nach Belieben: Amaretto oder Mandelessenz
- 50 g Himbeeren
- 100 ml Himbeersaft oder Himbeerpüree

Die Mandeln circa 2 Minuten in etwas Wasser einweichen. 100 g Zucker (bei 4 Personen) in einer Pfanne schmelzen lassen und die tropfnassen Mandeln hineingeben. Die Masse solange rühren, bis alles karamellisiert ist. Die Mandeln auf ein Stück Backpapier geben, auskühlen lassen und grob hacken. Einen kleinen Teil zum Garnieren auf die Seite legen.

Sahne steif schlagen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit 1 Prise Salz ebenfalls steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Anschließend den Eischnee zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Sahne und grob gehackte Mandeln ebenfalls vorsichtig unterheben. Je nach Geschmack 1 Schuss Amaretto oder Mandelessenz dazugeben.

Eine Kastenform (30 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden. Flüssige Parfait-Masse in die Form füllen, glattstreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Stunden in den Tiefkühler stellen. Kurz vor dem Servieren das Parfait aus der Form auf eine Kuchenplatte stürzen, Folie abziehen, in Scheiben oder Stücke schneiden und mit den restlichen Mandeln bestreuen. Je nach Belieben mit etwas Himbeerpüree oder anderen Früchten der Saison reichen.

## Anrichten:

Je 1 Scheibe/Stück Mandelparfait und 1 warmes Schokoküchlein auf Tellern anrichten und mit etwas Himbeerpüree und frischen Himbeeren oder anderen Beeren der Saison garnieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche  
Sendetermin: 29.10.2021  
Koch/Köchin: Christina Kortmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)