

Kräuterkekse mit Feigen

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-orzechowski-vorspeise-100.html

Begrüßungssnack



Zutaten:

Für die Kräuterkekse.:

500 g Dinkelmehl Typ 630
150 ml natives Olivenöl extra
½ TL Salz
3 EL Zucker
1 TL gerebelter Thymian
1 TL fein gehackter Rosmarin
150 ml Wasser
1 TL Backpulver

Für die Feigen:

6 frische Feigen
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 TL Honig
1 Schuss Elbling (kann ggf. durch einen anderen (Weiß-)Wein oder durch Wasser ersetzt werden)
grüne Weintrauben oder Minzblätter zum Dekorieren

Zubereitung:

Kräuterkekse:

Zuerst Mehl, Olivenöl, Salz, Zucker und Gewürze in einer Schüssel mischen und mit dem Knethaken (Mixer oder Küchenmaschine) bearbeiten. Dann nach und nach Wasser hinzufügen und kneten, bis der Teig an der Oberfläche trocken ist und nicht klebt. Sobald der Knetvorgang abgeschlossen ist, den Teig in Portionen zu etwa 25 g aufteilen.

Dann die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit den Fingern so auseinander drücken, dass eine Scheibe entsteht, die innen etwa 2 mm dick und am Rand etwas höher ist.

Anschließend die Fläche dünn mit Olivenöl bestreichen. Darauf achten, dass die Teigscheiben jeweils etwas Abstand zueinander haben.

Die Kekse bei 200°C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene für ca. 12 min. backen. Die Kekse sind fertig, wenn sie gerade beginnen, braun zu werden. Ihre Konsistenz muss knusprig und fest sein.

Feigen:

Die Butter in einem Topf erhitzen und den Rosmarinzweig darin andünsten. Hitze niedrig halten, damit die Butter nicht braun wird. Honig und Wein zugeben und sirupartig einkochen. Zum Anrichten die Feigen geviertelt aufschneiden, jeweils eine auf einen kleinen Teller legen und mit dem Sirup beträufeln. Die Kekse dazulegen und das Ganze mit etwas Grünem (Weintrauben, Minzblätter, etc.) dekorieren.

Johannes Orzechowski

Rindergulasch mit Topinambur und Ringelrüben-Carpaccio

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-orzechowski-hauptspeise-100.html

Hauptspeise



Zutaten:

Für das Rindergulasch:

- 1 kg Rindfleisch
- 3–4 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 1 l Hühnerbrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt oder gepresst
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Fenchelsamen (alternativ Kümmel)
- 1 TL Kräuter, gehackt, z.B. Dost, Thymian, Estragon Salz, Cayennepfeffer

Für den Topinambur:

- 600 g Topinambur
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Für das Ringelrüben-Carpaccio:

ca. 3 „Tonda di Chioggia“ (geringelte rote Bete)

2 EL Zitronensaft

2 EL heller Balsamico

1 EL Olivenöl

1 EL Honig

Pfeffer und Salz aus der Mühle

Zubereitung:

Rindergulasch:

Das Rindfleisch in Würfel schneiden (Kantenlänge: etwa 2 cm). Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Rindfleischwürfel darin rundum anbraten und anschließend in einen Schmortopf umfüllen. Das Fett dabei in der Pfanne belassen. Die zerkleinerten Zwiebeln im Bratfett bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Gegen Ende das Tomatenmark einrühren und etwas mitdünsten. Anschließend die Zwiebeln zum Fleisch in den Topf geben. Mit etwas Wasser den Bratansatz aus der Pfanne lösen und ebenfalls in den Schmortopf geben. Nebenbei einen Liter Wasser aufkochen. In ein geeignetes Gefäß Brühwürfel oder Pulver für einen Liter Hühnerbrühe einbröseln, mit dem heißen Wasser übergießen und umrühren, bis sich die Brühwürfel aufgelöst haben. Dann die Hühnerbrühe zum Fleisch und den Zwiebeln in den Topf geben, so dass diese gerade eben mit Flüssigkeit bedeckt sind. Den Deckel auf den Topf legen, so dass ein Spalt offenbleibt (ggf. einen Löffel dazwischen klemmen). Jetzt den Topf auf den Herd stellen und bei schwacher Hitze das Gulasch für etwa 3 Stunden schmoren. Die Flüssigkeit sollte dabei nicht kochen. Ideal ist es, wenn die Flüssigkeitsoberfläche dampft und sich leicht bewegt. Nach zwei Stunden kann der Deckel abgenommen werden.

Am Ende der Schmorzeit sollte das Fleisch weich sein und fast zerfallen. Dann die klein gewürfelten oder gepressten Knoblauchzehen zum Gulasch geben, ebenso die Fenchelsamen und die gehackten Kräuter. Das Paprikapulver mit etwas warmem Wasser glattrühren und ebenfalls zum Gulasch geben und dieses schließlich mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Vor dem Servieren noch eine Viertelstunde ziehen lassen.

Tipp:

Die Fenchelsamen können auch durch gehackten Kümmel ersetzt werden. Dost ist das wilde Oregano und kann auch durch normales Oregano oder Majoran ersetzt werden. Statt Estragon kann man auch Rosmarin verwenden. Frische Kräuter sind natürlich besser, getrocknete gehen aber auch. An Salz benötigt man etwa zwei Drei-Finger-Prisen. Der Cayennepfeffer fügt ein wenig Schärfe hinzu.

Tobinambur:

Die Topinambur-Knollen waschen und mit einer Bürste von allen Anhaftungen befreien. Schlechte Stellen und Schuppen mit einem kleinen Messer entfernen. Das Beste steckt in der Schale, deshalb wird Topinambur nicht geschält. Die Knollen in 1 bis 2 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser für etwa eine Viertelstunde kochen. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln putzen, Wurzelende und dunkelgrüne Blätter abschneiden, dann in Scheibchen schneiden.

Am Ende der Kochzeit das Wasser abgießen und die Stücke zusammen mit den Lauchzwiebeln in eine

vorgeheizte Pfanne mit Butterschmalz geben und fertig braten. Wenn die Topinambur-Knollen beginnen, weich zu werden (Gabelprobe), mit Balsamico ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen. Danach noch 2 Minuten unter Rühren fertig garen.

Johannes Orzechowski

Karamellierte Weinbergpfirsich-Schnitten mit Walnüssen und Elbling-Zabaione

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-orzechowski-nachspeise-100.html

Nachspeise



Zubereitung:

Für die Elbling-Zabaione:

3 Eigelb

2 EL Zucker

1 P. Vanillezucker

¼ l Elbling

Etwas Zitronensaft etwas Weinbergpfirsich-Likör Minzblätter zum Dekorieren

Für die Karamellierte Weinbergpfirsich-Schnitten:

4 Weinbergpfirsiche

100 g Honig

Für das Walnusskrokant:

100 g Walnuskerne

50 g Honig

Zubereitung:

Elbling-Zabaione:

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker im heißen Wasserbad gut verrühren. Den Wein hinzufügen und mit einem Schneebesen etwa 5 Minuten lang gut schaumig schlagen. Mit einem Spritzer Zitronensaft und einem Schuss Weinbergpfirsich-Likör abschmecken (Balance zwischen süß und sauer einstellen) und nochmals ein wenig schlagen. Zum Abkühlen die Masse in eine kalte Schüssel umfüllen und mit dem Schneebesen noch gelegentlichiterrühren.

Tipp:

Statt Weinbergpfirsichlikör kann man auch einen anderen Fruchtlikör oder Fruchtsirup verwenden.

Karamellierte Weinbergpfirsich-Schnitten:

Von den Weinbergpfirsichen mit einem kleinen Messer die Haut entfernen. Die Früchte halbieren, den Stein entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den Honig erhitzen und darin dann die Pfirsichschnitten karamellisieren lassen. Die Schnitten mittendrin einmal wenden.

Tipp:

Auch wenn Weinbergpfirsiche mit ihrer teilweise roten Färbung natürlich hübscher ausschauen, kann man auch normale Pfirsiche verwenden. Diese haben jedoch nicht so eine dicke Schale und die lässt sich schwerer entfernen. Da hilft es, die Pfirsiche mit heißem Wasser zu überbrühen und dann gleich zu schälen.

Walnusskrokant:

Die Walnuskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren rösten. Den Honig dazu geben und mit den Walnüssen vermengen. Die Masse unter Rühren weiter erhitzen, bis der Honig gerade beginnt dunkel zu werden. Dann die Pfanne schnell vom Herd nehmen und den Krokant schon beim Hartwerden mit einem Holzlöffel zerstoßen.

Vor dem Servieren die Pfirsichspalten auf dem Teller anrichten und mit dem Walnusskrokant überstreuen. Die Zabaione dazugeben und mit Minzblättern dekorieren.

Johannes Orzechowski