



kochen & backen mit Julia & Marie

Modern & festlich

Schweinebäckchen mit gefüllten Dampfknödel auf Ananas-Sternanis-Sauce, dazu Spitzkohlgemüse

Rezept von Julia Komp

Zutaten für 4 Personen

Zutaten geschmortes Schweinebäckchen mit Sternanis-Soße:

4 Schweinebäckchen	1l Pflaumensaft
2 Stück Gemüsezwiebel	100 ml Sojasoße, dunkel
3 Stück Möhren	½ l Rotwein, trocken
1/3 Stück Sellerie	1 l Kalbsfond, am besten dunkler
2 Soloknoblauch	2 EL Tomatenmark
1 rote Chili	2 Stück Lorbeerblätter
100 g Ingwer	5 Stück Wachholderbeeren
10 Stück Sternanis	2 Stangen Zimt
Salz & Pfeffer	Mehl zum Bestäuben
Evtl. Mondamin, dunkel zum Sauce abbinden	
Etwas Rinderfett alternativ Schweineschmalz zum Anbraten	
Ananasreste vom Ausstechen – siehe Rezept eingelegte Ananas	

Zubereitung:

Schweinebäckchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestäuben und mit etwas Fett in einem heißen Bräter von beiden Seiten anbraten. Auf separaten Teller zur Seite stellen. Das grob gewürfelte Gemüse im gleichen Fett anbraten und tomatisieren. Bei mittlerer Hitze alles zusammen 10-15 Minuten rösten lassen. Mit Rotwein ablöschen und ca. 10 Minuten reduzieren lassen. Fond hinzugeben, wenn der Rotwein verdunstet ist. Die Bäckchen wieder in den Bräter geben. Saft, Gewürze und Ananasreste zugeben. Abgedeckt in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft, mittlere Schiene für ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Je nach Größe kann die Zeit etwas variieren. Dann die Schweinebäckchen aus dem Bräter nehmen und etwas abkühlen lassen. Eventuell in 4 gleich große Stücke schneiden. Sud aus Bräter durch ein Sieb geben, Flüssigkeit in einem Topf auffangen und eventuell mit Saucenbinder abbinden und abschmecken.

Zutaten gefüllte Dampfknödel:

250 g Mehl, gesiebt	100 g Spitzkohl
½ Würfel frische Hefe	1 EL Sesamöl plus etwas Sesamöl zum Braten
1 TL Zucker	1 Knoblauchzehe
150 ml lauwarmes Wasser	1 Chili rot
50 g Frühstückspeck	1,5 TL Fünf-Gewürze-Pulver
1 Frühlingzwiebel	1 TL brauner Zucker
2 EL dunkle Sojasauce	
etwas Mehl	



Zubereitung:

Frische Hefe in etwas lauwarmes Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung eindrücken. Hefe mit 150 ml lauwarmem Wasser und dem Zucker mit Kochlöffel und Hand glattrühren. Mit dem Mehl zu einem glatten Teig in der Küchenmaschine (ca. 3 Min.) verkneten. Teig mit Küchentuch abdecken und zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung den fein gewürfelte Speck mit 5-Gewürz-Pulver mischen. Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein würfeln. Sesamöl einer beschichteten Pfanne erhitzen und den kleingeschnittenen Spitzkohl und Speck darin leicht knusprig braten. Knoblauch schälen und dazu pressen, die Frühlingszwiebel einrühren. Mit Zucker, Salz, Sojasauce und Sesamöl würzen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten und mit einem Nudelholz ca. 3-4mm Dicke ausrollen und ca. 4 Kreise mit ca. 7cm Ø mit einer runden Ausstechform ausstechen. Jeweils etwas Füllung in die Mitte setzen und zu einem „Brötchen“ zusammendrehen. Teig oben zusammenführen und mit den Fingerspitzen versiegeln bzw. zudrücken. Ränder gut festdrücken. Bambusdämpfer mit Backpapier auslegen und die Dampfknödel hineinsetzen. Einen Kochtopf ca. 5 cm hoch mit Wasser füllen und das Wasser zum Kochen bringen. Bambusdämpfer auf den Topf oben aufsetzen und so die Dampfknödel zugedeckt bei starker Hitze ca. 20 Minuten dämpfen.

Tipp Bambusdämpfer: Der Topf mit Wasser muss genauso groß oder 1-2cm kleiner als der Bambusdämpfer sein. Statt Bambusdämpfer kann man aber auch einen Dampfgerar verwenden.

Zutaten für eingelegte Ananas: (ergibt 12 ausgestochene Ananasstücken)

60 g Balsamico Essig, hell	1 Zimtstange
60 g Gemüsebrühe	eine Prise Salz
3 Sternanis	eine Prise Kreuzkümmel, gemahlen
30 g Zucker	1 Ananas

Zubereitung:

Ananas schälen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Plätzchen-ausstecher in schöne Formen schneiden. Restlichen Zutaten einmal aufkochen und die ausgestochenen Ananasstücke dazugeben. Einmal kurz aufkochen und im warmen Fond abkühlen lassen. Reste der Ananas werden für die Schweinebäckchensauce verwendet.

Zutaten Spitzkohlgemüse als Beilage:

1 Kopf Spitzkohl	2 EL weißer Sesam
1 Schale Thaispargel	2 EL schwarzer Sesam
2 Schalotten	ein Spritzer Sesamöl zum Anbraten
50 g Frühstücksbacon, gewürfelt	1-2 EL dunkle Sojasoße

Zubereitung:

Speck und Zwiebeln in einer Pfanne im Sesamöl andünsten. Feingeschnittenen Spitzkohl und kleingeschnittenen Thaispargel zugeben, kurz auf hoher



Temperatur braten und mit Sojasoße ablöschen. Weißen und schwarzen Sesam untermischen.

Dripping Cake

Rezept von Marie Simon

Für eine Dripping Cake-Torte, 2x Ø 20cm Tortenringe

Zutaten spanische Vanille-Böden:

300 g Marzipan Rohmasse 8 Eigelbe
50 g Zucker Prise Salz

Zuerst das Marzipan mit einem Eigelb per Hand oder mithilfe einer Gabel verkneten, so gibt es keine Klümpchen-Bildung. Danach alle Zutaten mit dem Handrührgerät leicht schaumig aufschlagen.

8 Eiweiß
100 g Zucker
Mit der Küchenmaschine cremig aufschlagen.

150 g Weizenmehl Type 405, gesiebt
100 g Butter, flüssig
Die aufgeschlagene Eiweiß-Zuckermasse in mehreren Schritten unter die Eigelb-Marzipan-Masse heben. Anschließend das gesiebte Weizenmehl mit einem Silikonspachtel unterheben. Sofort danach die flüssige Butter untermischen.

Tipp: Flüssige Butter sollte Körpertemperatur haben, wenn sie zu heiß ist, stockt die Eigelb-Masse.

100 g gehackte Zartbitterschokolade 60 %
50 g gehackte und geröstete Mandeln
Zartbitterschokolade mit einem Messer hacken. Anschließend die gehackte Schokolade und die vorbereiteten gerösteten Mandeln unter die Teigmasse unterheben.

Zwei Ø 20cm Ringe mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech legen. Die Masse für die spanischen Vanille-Böden auf die beiden Ringe aufteilen und mit einer Palette verstreichen. Die Böden bei 170° Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen bis sie gold-gelb sind. Böden abkühlen lassen.

Zutaten für Butter-Vanillecreme:

800 g Vollmilch 100 g Butter, Zimmertemperatur
180 g Zucker Mark einer Vanilleschote

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Vanilleschote vor dem Abbinden später wieder entfernen.

20 g Eigelb
200 g Vollmilch
100 g Weizenstärke oder Vanillepuddingpulver



Eigelb, Milch, Weizenstärke in einer extra Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren. Diese Masse in die kochende Vanillemilch geben und einen Pudding kochen. Ständig mit einem Schneebesen rühren. Pudding - also die gekochte Vanillecreme - mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

500 g Butter, Zimmertemperatur

Butter in Küchenmaschine aufschlagen und die abgekühlte Vanillecreme unter die Butter rühren. Die Masse wird zur Vanille-Buttercreme. Es bleibt Rest-Vanille-Buttercreme übrig, diese wird später für den half naked-Look - oder auch dripping cake-Look genannt - zum Einstreichen verwendet.

Tipp: Butter und Pudding sollten die gleiche Temperatur haben - am besten Zimmertemperatur – so wird die Masse nicht flockig oder klumpig. Falls doch: einfach ein bisschen Butter verflüssigen, in die Buttercreme einlaufen lassen und unterrühren. Diese Butter dient als Emulgator.

Torte zusammensetzen:

350 g Heidelbeeren für die Buttercremefüllung

Die ausgekühlten Böden halbieren und in je zwei Teile schneiden, nun haben wir vier einzelne Böden. Die jeweiligen Unterteile bilden Boden und Deckel der Torte. Die Tortenböden mithilfe eines Backpinsels mit Sahnelikörs aus Whiskey tränken. Den untersten Boden in den Tortenring mit Boden einlegen und mit einer Schicht Vanille-Buttercreme und ein paar Heidelbeeren füllen. Abwechselnd die Torte mit Creme und Heidelbeeren und Tortenboden füllen - eventuell je nach Höhe der Torte einen zweiten Tortenring zur Hilfe nehmen. Die Torte zum Kaltstellen für ca. 1-2 Stunden in Kühlschrank geben bis die Creme fest ist. Danach die Torte mit einem Messer vorsichtig aus dem Tortenring schneiden. Nun die Torte mit der Rest-Vanille-Buttercreme „half naked“, also „halb nackt“ einstreichen – das bedeutet, dass man die Böden/Torte noch durch die Creme erkennen kann. Dafür mit dem Teigschaber etwas Creme oben auf die Torte geben und die Creme mit einer Palette glattstreichen. Anschließend mit etwas Creme auf der Palette die Torte rundherum einstreichen. Mit Palette oder Teigschaber überflüssige Creme abziehen, so dass man die Tortenböden durch die Creme durchscheinen sieht.

Tipp: Statt Erdbeeren können auch Himbeeren oder Brombeeren verwendet werden. Nur keine Tiefkühlbeeren verwenden, sie geben zu viel Feuchtigkeit ab.

Zutaten Canache:

250 g Sahne

500 g Zartbitterschokolade 60%

Zubereitung:

Zuerst die Schokolade hacken. Sahne in einem Topf aufkochen und die Schokolade darin auflösen. Auf Körpertemperatur abkühlen lassen. Wenn die Schokolade auf Körpertemperatur abgekühlt ist, wird die Torte damit verziert. Dafür die Canache in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle geben. Mit Spritzbeutel immer wieder Schokoladentropfen an der Torte von oben herunterlaufen lassen. Zum Schluss einen Schokoladen-Abschluss oben auf die Torte geben und mit einer Palette glattstreichen. Als Dekoration mit essbarem Goldpulver bestäuben und die Torte mit den hübschen Beeren ausdekorieren.