



Folge 1: Bei Engels geht es um die Wurst und alte Schweinerassen

Rezepte von Christiane Engels

Alle Mengenangaben für sechs Personen

Vorspeise: Variationen vom Bauernschinken

Melone mit Schinken

Zutaten:

Honigmelone
Schinken
evtl. auch geräucherte Weintrauben

Zubereitung:

Die Honigmelone aufschneiden, entkernen und in Portionsstücke schneiden. Mit Schinken belegen, mit einer Weintraube dekorieren und einem Holzstab feststecken.

Sommerliches Carpaccio mit Rohschinken und Melone

Zutaten:

Cantaloupe-Melone
roher Schinken
Parmesan
Basilikum

Für das Dressing:

Olivenöl
Zitrone
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Melone aufschneiden, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Parmesan mit dem Sparschäler hobeln und in kleine Stücke brechen. Die Schinkenscheiben abwechselnd mit der Melone auf einem kleinen Teller anrichten. Parmesan darüber streuen und mit Basilikum dekorieren. Olivenöl über das Carpaccio geben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Blätterteigzöpfe

Zutaten:

Blätterteigplatten (tiefgekühlt)
Koch- bzw. Knochenschinken
Eigelb

Olivenöl
Pfeffer

Zubereitung:

Die aufgetauten Blätterteigplatten mit Koch- bzw. Knochenschinken belegen. Dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Jeweils drei Streifen zusammen legen und flechten. Die Enden zusammen drücken.

Den Zopf mit einem geschlagenen Eigelb bestreichen, mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zöpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldig backen.



Hauptspeise: Schmorbäckchen vom Schwein mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

Kartoffelstampf

Zutaten:

ca. 1,5 kg Kartoffeln
Milch
Butter

Muskatnuss
Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln gar kochen, abschütten und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Milch mit Butter erwärmen und zu den Kartoffeln geben. Alles zusammen bis zur gewünschten Konsistenz stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Rotkohl

Zutaten:

Ca. 1 kg Rotkohl
Schmalz
Zwiebeln
2 Äpfel

Essig
Zucker
Lorbeerblätter
Salz

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln und im Schmalz andünsten. Den klein geschnittenen Rotkohl dazugeben und mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser angießen. Die klein geschnittenen Äpfel mit den Gewürzen in den Topf geben. Alles zum Kochen bringen. Die Temperatur etwas zurück nehmen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann süß-sauer abschmecken.

Schweinbäckchen

Zutaten:

Schweinebäckchen
Schmalz
3 Möhren
 $\frac{1}{4}$ Sellerie
2 Stangen Porree
Petersilienwurzel oder Petersilie
100 g getrocknete Tomaten
Pfefferkörner
Wacholderbeeren

Piment
2 Lorbeerblätter
Zwiebeln
2-3 Esslöffel
Tomatenmark
 $\frac{1}{2}$ l Rotwein
 $\frac{1}{2}$ l Rinderfond
etwas Sahne

Zubereitung:

Das Schmalz auslassen und die gut mit Pfeffer und Salz gewürzten Bäckchen darin anbraten. Die Bäckchen herausnehmen und im selben Topf das Gemüse mit den Gewürzen anrösten. Zum Schluss das Tomatenmark hinzugeben. Dann die Bäckchen wieder mit den Topf geben und mit Rotwein und Fond ablöschen. Den Topf bei 180 Grad zweieinhalb Stunden in den Backofen stellen. Für die Soße werden die Bäckchen herausgenommen und warm gestellt. Das Gemüse durch ein Sieb passieren. Die Soße mit einem Schuss Sahne und Gewürzen abschmecken.



Dessert: Warmer Wildpfirsich mit hausgemachter Vanillesoße

Zutaten:

2 Vanilleschoten
500 ml Sahne
500 ml Milch
8 Eigelb
200 g weißer Zucker
8 Wildpfirsiche (gehäutet)
Butter
etwas braunen Zucker

Zubereitung:

Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark ausstreichen. Vanillemark und Schoten mit Sahne und Milch aufkochen.

Eigelbe und 200 Gramm weißen Zucker in einem Schlagkessel über ein heißes Wasserbad geben und mindestens 4 Minuten hellcremig aufschlagen. Es darf nicht gerinnen!

Die Vanilleschoten aus der heißen Sahne-Milch herausnehmen. Die Sahne-Milch in einem dünnen Strahl in das Eigelb-Zucker-Gemisch rühren. Dann alles in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen. Immer wieder umrühren. Über Nacht kalt stellen.

Die entkernten, halbierten Pfirsiche in eine Auflaufform stellen, ordentlich mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Butterflöckchen garnieren. Für ca. 20 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben. Auf den Tellern jeweils einen Soßenspiegel anrichten und darüber die heißen Pfirsiche geben.

Tipp: Die Pfirsiche in der Auflaufform mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem kleinen Küchen-Gasbrenner den Zucker karamellisieren lassen.