



Folge 3: Blonde Rinder aus dem Münsterland

Rezepte von Claudia Keil

Alle Mengenangaben für sechs Personen

Vorspeise: Rote-Bete-Carpaccio mit Rindertatar



Zutaten:

6 Knollen Rote Bete

600 g Rinderfilet

Feldsalat nach Belieben

1 EL Öl

0,5 EL Knoblauchöl

Dressing

3 EL Öl

6 EL Balsamicoessig

1 EL gehackte Petersilie

1 EL gehackte Schalotten

1 EL gehackte Cornichons

0,5 EL gehackte Kapern

1 EL Ketchup

Salz Pfeffer

2-3 TL Akazienhonig

Salz Pfeffer

Zubereitung:

Rote Bete kochen, schälen, in feine Scheiben schneiden, ausstechen und auf einem Teller anordnen.

Das Filet platieren und in feine Würfel schneiden, mit einem Esslöffel Öl, dem Knoblauchöl, den gehackten Kapern, Petersilie, Cornichons, Schalottenwürfeln und dem Ketchup mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Ring auf das Carpaccio geben. Feldsalat auf dem Carpaccio drapieren, mit Dressing aus Olivenöl, Balsamicoessig, Akazienhonig, Salz und Pfeffer würzen.



Hauptgang: Porterhouse-Steaks mit Backkartoffeln und bunten Möhren



Zutaten:

1 – 1,2 kg Porterhouse-Steaks (mit Knochen)
frische Kräuter nach Belieben
Salz, Pfeffer

Kartoffeln:

1 kg Kartoffeln
500 g grobes Meersalz
250 g Butter

Kräuterbutter:

250 g Butter
50 g Kräuter (Schnittlauch, Petersilie,
Kerbel, Liebstöckel)
je 1 Schalotte, Knoblauch
Salz, Pfeffer

Möhren:

ca. 1 kg bunte Möhren
Öl, Salz, Zucker, Thymian

Sour Creme:

250 g Magerquark
150 g saurer Sahn
2 EL Schnittlauch, geschnitten
1 TL Honig, Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe, gepresst

Zubereitung:

Die Steaks in den auf 80 Grad vorgeheizten Backofen geben, bis es eine Kerntemperatur von 51 Grad hat. Fleisch rausnehmen, Backofen auf 40 Grad stellen, wenn der Backofen die gewünschte Temperatur von 40 Grad erreicht hat das Fleisch wieder in den Ofen geben. Kurz vor dem Servieren das Fleisch bei hoher Temperatur bis zur gewünschten Bräunung grillen, mit Pfeffer und Salz würzen. 10 Minuten ruhen lassen, tranchieren, anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

Für die Backkartoffeln eine Auflaufform 2 cm hoch mit grobem Meersalz füllen. Die Kartoffeln darüber geben, mit Alufolie bedecken und bei 230 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 90-120 Minuten backen lassen

Die Butter erhitzen, bis diese zu schäumen beginnt, dann bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Nussbutter über die Kartoffeln geben (ein bisschen für die Möhren aufheben), alles mit Meersalz würzen.

Die Möhren in eine Auflaufform legen, mit Öl, Salz, Zucker und Thymian marinieren und ca. 60 Minuten bei 230 Grad Ober- und Unterhitze im Backofen garen. Vor dem Servieren durch Nussbutter schwenken, salzen und pfeffern.

Für die Kräuterbutter die Butter schaumig rühren, dann mit den gemischten Kräutern einer klein geschnittenen Schalotte und etwas Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sour Creme alle Zutaten einfach vermischen. Alles zusammen anrichten.



Dessert: Schokotörtchen und Zitronensorbet auf Champagnergelee



Champagnergelee

Zutaten:

250 g Beeren nach Wahl	600 + 100 ml Champagner
250 ml Wasser	20 g Tortenguss
250 g Zucker	etwas Zitronensaft
250 ml Läuterzucker	

Zubereitung:

Beeren nach Wahl in ein Glas geben. Das Wasser mit dem Zucker mischen, aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den Läuterzucker mit 600 ml Champagner und dem Tortenguss-Pulver mischen, aufkochen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren noch 100 ml Champagner und etwas Zitronensaft unter die abgekühlte Masse rühren und das Gelee über die Beerenmischung geben.

Zitronensorbet

Zutaten:

250 ml Wasser	2 cl Wodka
250 g Zucker	500 ml Zitronensaft

Zubereitung:

In einem Topf das Wasser mit dem Zucker mischen, aufkochen und abkühlen lassen. Den Zitronensaft und den Wodka dazugeben. Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Das fertige Sorbet später auf dem Champagnergelee anrichten.

Schokotörtchen

Zutaten für 6 kleine Törtchen:

100 g Butter	3 Eier
100 g dunkle Schokolade	100 g Zucker
30 g Mehl	Prise Salz

Zubereitung:

Sechs Förmchen fetten und ins Gefrierfach geben. Butter und Schokolade in einem Topf unter Rühren schmelzen lassen. Die Eier mit Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren, das Mehl unterrühren und dann unter die Schokoladen-Butter-Masse unterheben. In die Förmchen verteilen und im Backofen bei 210 Grad Umluft für 12 Minuten backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.