

Von und zu lecker Folge 5

Kasselerbraten mit Cumberlandsauce, Kartoffeln und Salatvariationen

Vorspeise: Maronenschaumsuppe



Fond

Zutaten:

einige Rinderknochen, Hochrippe, Beinscheiben o.ä.
1 Sellerieknolle
2 Stangen Lauch
3 Möhren
1-2 Würfel fette Brühe
1,5-2 l Wasser

Zubereitung: Knochen und Fleisch waschen, das Gemüse putzen, klein schneiden und zusammen in der Brühe auf kleiner Flamme einige Stunden köcheln lassen.

Suppe

Zutaten:

1 kg Maronen
1 l Fond
½ Becher Sahne
Pfeffer, Salz
Trüffelöl

Zubereitung: Die Maronen einritzen und 15 Minuten kochen. Danach schälen und mit 1 Liter Fond auffüllen. Alles pürieren ggf. noch etwas Fond dazu geben, je nach gewünschter Dicke der Suppe. Suppe danach durchsieben und mit Salz, Pfeffer und Sahne abschmecken. Vor dem Anrichten auf jeden Teller einen Tropfen Trüffelöl geben.

Hauptgang: Kasseler mit Cumberlandsauce, Kartoffeln und Salatvariationen



Zutaten:

2 kg Kasseler am Stück, mit Knochen

1 kg kleine Kartoffeln

Zubereitung: Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Fleisch ca. 1,5 Stunden braten.

Die Kartoffeln kochen, pellen, in Öl braten, mit Pfeffer und Salz würzen.

Cumberlandsauce

Zutaten:

½ unbehandelte Orange, Schale

3 EL Johannisbeergelee

2 TL mittelscharfen Senf

2 EL Olivenöl

Salz, Zitronensaft

Zubereitung: Die Orangenschale, vom Weißen befreit, in feine Schnitzel schneiden und überbrühen. Das Johannisbeergelee unter Rühren erwärmen, den Senf und die übrigen Zutaten zugeben und alles zu einer Sauce verrühren.

Salat

Zutaten:

Diverse Salate nach Saison (z. B. Lollo Rosso, Lollo Bianco, Feldsalat)

3 EL Balsamico, 9 EL Öl, Salz, Pfeffer, Senf, Zucker.

Zubereitung: Die Salate waschen und putzen. Aus den oben genannten Zutaten eine Salatsoße herstellen und über den Salat geben.

Dessert: Beeren-Crumble mit Vanilleeis



Vanilleeis

Zutaten:

200 g Milch
1 Stange Vanille
4 Eigelb
130 g Zucker
200 g süße Sahne

Zubereitung: In einem kleinen Topf die Milch mit der Vanille erhitzen. Kurz vor dem Kochen von der Kochstelle nehmen, zudecken und 15 Minuten ruhen lassen. Die Vanillestange herausnehmen und die Milch abkühlen lassen. Das Eigelb mit Zucker und Salz zu einer einheitlichen Masse vermischen, die Milch und die Sahne darunter ziehen. In die vorgekühlte Eismaschine füllen und den Minutenzähler auf 30 Min. einstellen.

Früchte-Crumble

Zutaten:

700-800 g diverse Beeren, je nach Jahreszeit (Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren – geht aber auch mit Äpfeln, Birnen)
5 EL Zucker
1 großen Spritzer Aceto balsamico
6 gehäufte EL kalte Butter
225 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
70 g Zucker
1 Prise Salz
130 ml Buttermilch
etwas Zucker zum Bestäuben

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Früchte mit dem Zucker und dem Aceto balsamico in einem Topf so lange erhitzen, bis die Früchte Saft ziehen. Die Früchte dann in eine feuerfeste Form geben.

Für den Teig die kalte Butter mit Mehl und Backpulver vermengen, bis eine feinbröselige Masse entsteht. Zucker und Salz zufügen, gut verrühren, die Buttermilch zugießen und darunter rühren. Diese Masse mit einem Löffel über den heißen Früchten verteilen (für einen streuselähnlichen Effekt den Teig als Häufchen auf die Früchte setzen),

etwas Zucker darüber streuen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten goldbraun backen. Mit dem Vanilleeis servieren.