

Eierlikör on the Rocks

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 ml eisgekühlter Eierlikör
- 2 Stängel Minze
- 50 ml Orangensaft

Den gekühlten Eierlikör mit etwas Orangensaft, frischen Minzblättern und ein paar Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben, verschließen und kräftig schütteln.

Cocktailgläser mit jeweils 2-3 Eiswürfeln füllen und mit dem Cocktail aus dem Shaker befüllen. Zum Schluss mit Minzblättern garnieren und eiskalt genießen.

Zutaten für selbst gemachten Eierlikör:

- 100 g Zucker
- 1 Schote Vanille
- 250 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 5 Eier
- 300 ml Rum

Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und 8 Minuten bei 70 Grad unter permanentem Umrühren mit einem Schneebesen erhitzen. In saubere, sterilisierte Flaschen füllen und verschließen. Der Likör hält sich mindestens 4 Wochen, wenn man sauber gearbeitet hat.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 16.10.2020

Koch/Köchin: Annalina Behrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Mürbeteignester mit pochiertem Ei und Spinat

Zutaten für den Mürbeteig (für 4 Personen):

- 250 g Mehl
- 0.5 TL Salz
- 120 g weiche Butter
- 1 Ei

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Masse solange kneten, bis ein kompakter Teig entsteht. Den Mürbeteig zu einer großen Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig auf einer mehlbestreuten Arbeitsfläche flach ausrollen und mit einer Form Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen.

Kleine feuerfeste Förmchen umgedreht auf ein Backblech stellen und die ausgestochenen Kreise mittig darauflegen. Alternativ die Kreise in ein gefettetes Muffin-Backblech legen. Bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.

Zutaten für die Senf-Hollandaise:

- 4 Eier
- 100 g Butter
- 80 ml Sahne
- 0.25 TL Weißer Pfeffer
- 0.5 TL Salz
- 1 EL Zitronensaft
- Senf

Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Währenddessen die Eier trennen und das Eigelb zu der flüssig gewordenen Butter in den Topf geben. Die Sahne und den Zitronensaft hinzugeben und alles gut verrühren. Die Soße bei 75-80 Grad etwa 6 Minuten unter ständigem Rühren sämig einkochen. Zum Schluss nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Anschließend direkt in eine kalte Schüssel umfüllen.

Zutaten für den Nestinhalt:

- 500 g Blattspinat
- 1 mittelgroße Zwiebel
- etwas Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 8 Drillinge
- 4 kleine, ganz frische Eier
- Essig
- grobes Meersalz

Frischen Spinat putzen, gefrorenen antauen lassen und Flüssigkeit abgießen. Zwiebeln schälen und klein würfeln und in einer Pfanne mit zerlassener Butter glasig werden lassen. Den Spinat hinzugeben, unter Umrühren garen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser garkochen. Abgießen.

Einen hohen, schmalen Topf halb mit Wasser füllen. Salz und etwas Essig hinzugeben und das Wasser zum Simmern bringen. Das erste frische Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen kräftigen Strudel im simmernden

Wasser erzeugen und das aufgeschlagene Ei vorsichtig in die Mitte des Strudels geben. Das Eiweiß legt sich durch den Strudel langsam um das Eigelb und formt eine Einheit. Je nach Größe des Eis und der gewünschten Festigkeit dauert das zwischen 2 und 4 Minuten. Die anderen Eier ebenfalls pochieren.

Die fertigen Eier mit etwas grobem Salz bestreuen. Den Spinat in den Nestern anrichten, jeweils einige Kartoffelstücke und 1 Ei darauf platzieren und mit etwas Soße übergießen. Auf einem Salatbett servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 16.10.2020

Koch/Köchin: Annalina Behrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Filetspieße vom Hähnchen an Soljanka-Gemüse

Zutaten für die Filetspieße (für 4 Personen):

- 600 g Filet vom Bruderhahn oder Huhn
- 2 Eiklar
- 2 gestrichene EL Speisestärke
- 2 EL Sojasoße
- etwas Butterfett

Filet gegebenenfalls im Kühlschrank auftauen lassen und den Fleischsaft abgießen. Aus Eiklar, Sojasoße und Speisestärke in einem tiefen Teller eine Mariane anrühren. Filet in breite Streifen schneiden und jeweils beide Seiten gut marinieren. Die Fleischstreifen einzeln auf Metallspieße stecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Eine Pfanne oder einen Kontaktgrill erhitzen, mit etwas Butterfett bepinseln und die Spieße von beiden Seiten anbraten, bis sie eine leicht goldene Farbe haben. Garprobe machen, da das Geflügel nur gar verzehrt werden sollte.

Zutaten für das Gemüse:

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Spitzkohl
- 4 Möhren
- 1 Kohlrabi
- 1 Paprika
- 12 Kirschtomaten
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- etwas Bouillon
- 1 Dose passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- scharfes Paprikapulver
- 2 eingelegte Gewürzgurken

Das Gemüse schälen oder säubern und in mundgerechte Stücke schneiden. Jede Gemüsesorte außer Zwiebeln und eingelegten Gurken nach und nach einzeln in einer beschichteten Pfanne mit Butterschmalz anbraten und garen.

Butterschmalz in einem größeren Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Tomatenmark einrühren. Am Ende mit etwas flüssiger Bouillon ablöschen. Die passierten Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Belieben abschmecken. Nach Geschmack etwas Gurkenwasser hinzugeben. Die klein geschnittenen Gewürzgurken sowie das vorgegarte Gemüse ohne die Kirschtomaten unterheben und noch 2-3 Minuten köcheln lassen.

Kirschtomaten beim Anrichten auf das Soljanka-Gemüse legen.

Zutaten für die Kartoffeln:

- 700 g (Früh-) Kartoffeln
- Salz
- 50 g Butter
- 0.25 Bund Petersilie

Kartoffeln waschen, schälen und vierteln und in einem Topf in gesalzenem Wasser gar kochen. Wasser abgießen und 1 gutes Stück Butter zu den Kartoffeln in den Topf geben. Wenn die Butter geschmolzen ist, 1 Prise Salz und nach Belieben etwas

frische, gehackte Petersilie darüberstreuen. Den Deckel auf den Topf legen und die Kartoffeln kurz schwenken.

Anrichten:

Fleischspieße, Gemüse und Kartoffeln auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 16.10.2020

Koch/Köchin: Annalina Behrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Rote Grütze mit Schokoladeneis im Pfannkuchen

Zutaten für das Schokoladeneis (für 4 Personen):

- 300 g Blockschokolade
- 350 ml Milch
- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 300 ml Sahne
- etwas geriebene Tonkabohne
- alternativ: Vanille

Schokolade fein hacken und beiseitestellen. Milch in einem Topf auf 80 Grad erhitzen und vom Herd nehmen. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Zucker hinzugeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat.

Die auf 70 Grad abgekühlte Milch (sonst würden die Eier gerinnen) unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl in die Zucker-Ei-Masse geben. Das Volumen sollte sich verdreifachen. Die Masse in einen Topf geben und unter Rühren auf 75 Grad erhitzen. Wenn die Masse etwas eindickt, die Schokolade unterheben, sodass sie schmilzt. Den Topf vom Herd nehmen.

Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und unter die Masse im Topf heben. Nach Belieben 1 Prise Tonkabohne oder etwas Vanille in die homogene Masse geben. In eine Eismaschine füllen und kühlen lassen.

Zutaten für die Rote Grütze:

- 750 g saisonale Früchte
- 250 ml Wasser
- 120 g Zucker
- 120 g Grieß
- 125 ml Wasser

FrISCHE Früchte der Saison ausdrücken und den Saft auffangen (750 g Früchte ergeben etwa 500 ml Saft). Den Saft und den Fruchttrester zusammen mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

Grieß und Wasser vermengen, zu den aufgekochten Früchten geben und alles gut verrühren. Die Rote Grütze in eine Schale füllen und kalt stellen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb in eine andere Schüssel passieren, um die unschönen Kerne zu entfernen.

Zutaten für die Pfannkuchen:

- 120 g Mehl
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- Salz
- 1 EL Zucker
- etwas Butter

In einer Schüssel Mehl, Eier, Milch, 1 Prise Salz und Zucker zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen und jeweils 1 Soßenkelle Teig hineingeben und verteilen. Ist die Oberseite des Teiges gestockt, den Pfannkuchen wenden und die andere Seite bräunen lassen.

Zutaten für die Eierlikör-Vanille-Soße:

- 200 ml Eierlikör

- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Schote Vanille

Das Mark der Vanille-Schote auskratzen und mit dem Vanille-Zucker zum Eierlikör geben und gut verrühren.

Anrichten:

Das Eis auf die leicht abgekühlten Pfannkuchen geben und einrollen. Den gefüllten Pfannkuchen mit der Roten Grütze und der Soße auf tiefe Teller geben. Nach Belieben mit einer Sahnehaube und Raspelschokolade servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 16.10.2020

Koch/Köchin: Annalina Behrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen