



Folge 2: Weihnachten auf einer Putenfarm in Ostwestfalen-Lippe

Rezepte von Iris Haver Rassfeld

Alle Mengenangaben für vier Personen

Vorspeise: Apfel-Putenleber-Burger



Zutaten

Für den Burger:

4 Putenleber-Scheiben à 70g
Mehl, Pfeffer, Salz
4 Äpfel, säuerliche Sorte
40 g Butter
2 TL Puderzucker

Rapsblütenöl
2 Rote Zwiebel
1 TL Brauner Zucker

Für den Salat

125 g Blattsalat
(z.B. Eichblattsalat, Rote Rüben, Feldsalat, Spinat)
1 El Rapsblütenöl
3 El Balsamico-Essig, hell
Salz und Pfeffer aus der Mühle

3 El Olivenöl
1 El Apfelsaft
1 El Akazienhonig
1 rote Zwiebel

Zubereitung:

Die Äpfel mit einem Ausstecher vom Kerngehäuse befreien und den Deckel mit Stiel ca. 2 cm dick abschneiden und eine weitere Scheibe als Boden abschneiden damit der Apfel Stand bekommt. Die Apfelscheiben in eine Butter-Öl-Mischung anschwitzen, mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren, dann im Ofen warmhalten. Die rote Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls anschwitzen und mit braunen Zucker karamellisieren. Die Leberscheiben würzen und dünn mehlieren. In einer Pfanne kurz scharf anbraten und dann unter reduzierter Hitze durchgaren und warmhalten.

Für die Vinaigrette die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit dem Rapsöl anschwitzen und mit 2 Eßl Essig ablöschen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Honig und das Olivenöl unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern und auf den Tellern anrichten. Dann auf die untere Apfelscheibe die Leber legen und mit den Zwiebelscheiben garnieren und den Apfeldeckel draufsetzen.

Den warmen Burger neben den Salat platzieren und den Salat mit der Vinaigrette beträufeln.



Hauptgang: Gefüllte Pute mit Cranberry-Knödel und Apfel-Rotkohl



Zutaten

Für die Pute:

1 ganze Pute 4,5 kg (Freiland)
 0,4 l Landwein
 2 Äpfel
 200 g getrocknetes Obst
 (Aprikosen, Apfelringe, Pflaumen)

100 g getrocknete Cranberries
 4 TL Paprikapulver(edelsüß)
 Salz, Pfeffer
 Öl, Butter
 1 Bratschlauch Ø 300
 Bratengarn/ Spicknadel

Für die Knödel:

900 g mehlig kochende Kartoffeln
 3 Eigelbe
 50 g Kartoffelmehl(Speisestärke)
 Salz

Frische Muskatnuss
 50 g Rohrzucker
 60 g Frische Cranberries
 30 g flüssige Butter

Für den Apfel-Rotkohl:

1,0 kg Rotkohl
 2 Äpfel
 2 Lorbeerblätter
 6 Schalotten

3 El Gäneschmalz
 2 El Preiselbeeren
 200 ml Rotwein(oder Apfelsaft)
 Zucker, Salz

Zubereitung:

Die Pute innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Würfel schneiden. Das Trockenobst würfeln und mit den Äpfeln und den Cranberries mischen. Die Pute damit füllen und mit dem Bratengarn und der Spicknadel die Öffnung verschließen. Die Pute mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen und einölen.

Die Pute in den Bratschlauch legen den Wein hinzufügen und den Bratschlauch zubinden. Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Pute auf der unteren Schiene etwa 3,0 Std braten

Danach den Bratschlauch vorsichtig aufschneiden und den Bratensud für eine Sauce abgießen. Die Pute aus dem Bratschlauch heben und wieder auf das Backblech setzen mit zerlassener Butter einpinseln und ca. 30 Min bei 180 Grad goldbraun backen. Die Pute ist gar, wenn die Kerntemperatur in der Keule etwa 80 C und in der Brust etwa 70 C erreicht hat.

Die Pute sollte noch ca. 30Min im ausgeschalteten Ofen ruhen bevor sie serviert wird. Den Bratensud durch ein Sieb in einen Topf gießen und etwas entfetten. Aufkochen, nach Belieben mit etwas Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer und Wein abschmecken.

Den Rotkohl putzen und vierteln. Kohl bis zum harten Strunk in feine Streifen hobeln. Danach den Kohl mit 1 gehäuften TL Salz mischen und mit den Händen 3- 5 Minuten kräftig durchkneten und ruhen lassen. Die Schalotten in feine Würfel schneiden.



Das Gänseschmalz erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Kohl hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Die Äpfel fein würfeln und mit dem Lorbeer und etwas Zucker zu dem Kohl hinzugeben. Zugedeckt bei milder Hitze 1,5 Stunden schmoren und gelegentlich umrühren. Am Ende die gekochten Preiselbeeren unterrühren und noch abschmecken.

Für die Knödel: Eine Kartoffel roh lassen die übrigen mit Schale in gesalzenem Wasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abpellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die rohe Kartoffel mit einer feinen Reibe zu der anderen Masse reiben. Das Eigelb leicht verquirlen und zu den Kartoffeln geben dann die Stärke auf den Kartoffeln und dem Eigelb verteilen und mit der flüssigen Butter zügig vermischen und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Teig zu einer 4cm dicken Rolle formen und etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Cranberries in eine Pfanne mit dem Rohrzucker weich dünsten und etwas karamellisieren. Aus der Kartoffelrolle ca. 12 gleichmäßige Stücke schneiden und in die Mitte einen kleinen Löffel mit der Cranberry-Masse setzen. Mit angefeuchteten Händen runde Klöße formen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen die Klöße vorsichtig hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße 10 Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, können sie mit einer Schöpfkelle herausgenommen und serviert werden.

Dessert: Vanilleeis mit kandierten Mandeln und weißem Schokoküchlein



Zutaten:

Für das Vanilleeis

100 g ganze Mandeln mit Schale
70 g Zucker
50ml Wasser
Prise Zimt

4 Eigelbe
50 g Puderzucker
400 g geschlagene Sahne
2 El Wasser
1 El Amaretto

Für das Küchlein

40 g weiße Schokolade
30 g Butter
30 g Puderzucker
1 Ei

25 g Mehl
Orangenzester
3 Orangen
3 El Cointreau
8 Kumquats

Zubereitung:

Für die gebrannten Mandeln 50 ml Wasser, Zucker und Zimt in einer unbeschichteten Pfanne aufkochen. Mandeln zugeben und so lange mitkochen bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Zwischendurch mehrmals umrühren bis die Mandeln mit einer trockenen weißen Schicht überzogen sind. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem



Holzlöffel so lange erhitzen, bis der Karamell wieder flüssig wird und die Mandeln gleichmäßig von Karamell überzogen sind. Mandeln auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Einige Mandeln ganz lassen als Dekoration, die anderen vorsichtig kleinhacken mit einem Messer.

Für das Eis die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Wasser in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit dem Quirl schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie kalt ist und cremig bindet. Dann die zerhackten Mandeln und den Amaretto unter die Eimasse rühren. Die Sahne steifschlagen und auch vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Eismaschine geben und bis zum Gefrierzustand rühren.

Für die Küchlein die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einem Rührgerät die Butter und den Puderzucker cremig rühren. Dann das Ei und das Mehl unterrühren. Die flüssige Schokolade hinzugeben. Ein bisschen Orangenzester hinzureiben. Vier kleine hitzebeständige Förmchen mit Butter auspinseln und die Rührmasse einfüllen und im Gefrierfach einfrieren.

Die Orangen filetieren und den Saft auspressen. Den Saft mit Cointreau in einem Topf reduzieren lassen evtl. mit etwas Speisestärke andicken. Vor dem Servieren die den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Küchlein im gefrorenen Zustand ca. 12- 15 Minuten backen. Das Innere der Küchlein soll noch etwas flüssig sein.

Das Eis in Kugelform anrichten, das noch warme Küchlein auf den Orangenspiegel setzen und alles mit den filetierten Orangenscheiben und kleinen Kumquats Scheiben dekorieren.