



Folge 2: Fünf Brüder beackern einen Hof in Düren

Rezepte von Christoph Bochröder

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Gruß aus der Küche: Gefüllte Teigtaschen

Zutaten Teig

300 g Mehl
80 ml Olivenöl
3 Eier + Eigelb zum Bestreichen
ein Schuss Wasser
Prise Salz

Zutaten Füllung:

Nach Belieben, z.B. Käse, Gemüse, Hack
Außerdem nach Belieben: etwas Schmand, Kräuter

Zubereitung

Mehl mit den Eiern (Zimmertemperatur) und Olivenöl in einer Schüssel mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Achtung: Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh und klebrig. Sollte der Teig zu fest werden eventuell behutsam noch etwas Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig teilen und zu jeweils 20x30 cm Rechtecke mit einem Nudelholz ausrollen. Ein Rechteck davon mit etwas Eigelb bestreichen.

Mit der vorbereiteten Fülle werden kleine Häufchen Füllung auf den Teig mit dem bestrichenen Ei gesetzt. (Vorsichtig, in regelmäßigen Abständen). Das zweite Teigstück wird nun sorgfältig darüber gelegt und um die Fülle herum wird der Teig zusammen gedrückt. Danach mit einem Teigrad ca. 4-5 cm große Ravioli Rechtecke ausschneiden.

Anschließend für ca. 5 Minuten in kochendes Wasser geben. Raus nehmen und in der Pfanne Goldbraun anbraten.

Hauptgang: Falsches Filet mit Ofenkartoffeln und Roter Bete

Zutaten Falsches Filet

1 kg Falsches Filet
Rapsöl
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
6 Blätter Salbei
8 Pfefferkörner
8 Körner Piment
6 Wacholderbeeren
2 Knoblauchzehen
Senf
Pfeffer, Salz
ca. 3 Handvoll "Gemüsebett" (z. B. Möhren, Zwiebeln, Paprika, Lauch)
400 ml Bratensaft
150 ml Rotwein
1 EL Crema di Balsamico
1 TL Johannisbeergelee
1 TL Speisestärke

Zubereitung

Für die Marinade Senf, Öl mit den gepressten Knoblauchzehen vermischen und das Fleisch von allen Seiten damit bestreichen. Pfefferkörner, Piment und Wacholderbeeren fein mörsern und den Braten damit rundherum würzen. Die Kräuter ebenfalls gut verteilen, das Fleisch in Alufolie einwickeln es zusätzlich in einer Plastiktüte gut verschließen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Braten von den Kräutern befreien, 2 EL Öl in einem Bratentopf erhitzen und ihn rundherum kräftig anbraten. Dabei aufpassen, dass Senf und Gewürze nicht verbrennen und sich schwarz am Topfboden absetzen. In diesem Fall das Fleisch herausnehmen, den Bodensatz ablöschen und entfernen, denn er würde die Sauce bitter machen. Erneut etwas Öl in dem Bräter erhitzen, den Braten darauf setzen und die Kräuter mit der Knoblauchzehe auf dem Fleisch verteilen. Ebenso das klein geschnittene Gemüse darauf verteilen. Alles mit Rotwein und der Hälfte des Bratenfonds ablöschen.

Den offenen Bräter in den auf 80° vorgeheizten Backofen geben und etwa 3 Stunden garen lassen. Hin und wieder mit dem restlichen Bratenfond begießen. Danach die Temperatur für etwa 30 Minuten auf 100° erhöhen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 85° erreicht hat. Hierbei ist natürlich ein Bratenthermometer von großer Hilfe.

Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen, in Alufolie einwickeln und auf einem Teller im ausgestellten Backofen bei offener Tür ca. 10 - 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Bratflüssigkeit durch ein Haarsieb in eine Stielkasserolle gießen, aufkochen und um etwa ein Drittel reduzieren. Mit Senf, Crema di Balsamico, Johannisbeergelee, Pfeffer und Salz abschmecken. Evtl. mit der Speisestärke, in 2 TL kaltem Wasser verrührt, binden.

Zutaten Ofenkartoffel

800 g Kartoffeln Laura (rotschalig)

50 ml Olivenöl

je 1 Bund Rosmarin + Thymian

1 Zehe Knoblauch

Zubereitung

Die Kartoffeln nicht schälen (wenn nötig bürsten, sonst nur waschen), trockentupfen und der Länge nach durchschneiden/vierteln.

Die Rosmarinnadeln etwas kleiner hacken und in einer Schüssel zusammen mit den Kartoffeln, dem Öl, dem Salz, den anderen Gewürzen und dem gepressten Knoblauch gut mischen. Auf einen mit Backpapier ausgelegten Backrost legen.

Ca. 20 Minuten im heißen Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze garen. Anschließend nochmal 5 Minuten bei 250 °C Oberhitze oder unter dem Grill bräunen. Die Garzeit hängt natürlich wesentlich von Größe und Dicke der Viertel ab!

Zutaten Rote Bete

5 mittelgroße Knollen Rote Bete

200 g Schafskäse

2 EL Honig Honig

3 EL Balsamico

Salz, Pfeffer, Oregano

Olivenöl

Zubereitung

Rote Bete schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen und die Rote Bete Würfel hineingeben. Balsamico und Honig hinzugeben, und das Ganze bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen bis die Rote Bete bissfest ist.

In der Zwischenzeit den Schafkäse fein hacken. Die Rote Bete mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken, gegebenenfalls etwas Balsamico oder Honig nachlegen und das Ganze noch etwas einkochen. Heiß servieren und Schafkäse nach Belieben darüber streuen.

Alle Zutaten zusammen anrichten.



Dessert: Rhabarber-Crumble

Zutaten Rhabarber-Crumble

400 g Mehl
250ml Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 Prisen Salz
250 g Butter
100 g Haferflocken, blütenzarte
500 g Rhabarber
Butter, zum Einstreichen der Form
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Eine Pie-Form von ca. 28 cm Durchmesser mit etwas Butter.
Die Rhabarberstangen waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Dickere Stangen längshalbieren und in kleine Stücke schneiden.

Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Butter in einem etwas größeren Topf schmelzen lassen. Mit einer Gabel den Zucker, Vanillezucker, Salz sowie das Mehl und die blütenzarten Haferflocken langsam in die flüssige Butter einrühren. Dabei entstehen die Streusel wie von selbst.

Nun etwa die Hälfte des Streuselteiges als dünnen Boden in die Pie-Form krümeln. Die Rhabarberstücke darauf verteilen und darüber werden die restlichen Streusel gegeben.

Den Crumble im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für 30 - 35 Minuten bei 200° C backen. Die Streusel sollten schön goldbraun sein; also nicht zu dunkel.

Lauwarm serviert schmeckt ein Crumble natürlich am allerbesten. Dazu passt Vanille-Eis oder gekochte Vanille-Sauce wunderbar.

Zutaten Vanilleeis

100 g Zucker
25 g Vanillezucker
250 ml Milch
150 ml Sahne, 30% Fett
4 Eigelb
1 Vanilleschote

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Eigelb mischen und schaumig schlagen. Milch und Sahne zusammen mit dem Vanillemark ebenfalls kurz anschlagen. (Alternativ: 2-3 Std. zuvor Milch mit Vanillemark und (!) der Schote einmal aufkochen und auskühlen lassen, geschmacklich wird es noch intensiver.) Zutaten mischen und in die Eismaschine Nach Anleitung herstellen. Dauer ca. 45 Minuten

Nach Belieben: Walnüsse klein hacken und mit Honig anrösten. Anschließend über das Eis streuen.

Guten Appetit!