

Folge 3: Waldhof mit Pferdezucht im Münsterland

Rezepte von Maria Schulte Spechtel

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Gruß aus der Küche: Geräuchertes von der Pute

Zutaten geräucherte Putenbrust

500 g Putenbrust

Für die Marinade

3 TL Senf

5 TL Honig

Zubereitung

Putenbrust 2-3 Stunden marinieren und anschließend 2-3 Stunden räuchern.

Zutaten geräucherte Putenkeule

500 g Putenkeule

Für die Marinade

15 g Salz

10 g Basilikum

10 g Paprika

Räuchergewürz

10 g Gewürzsalz

kochendes Wasser

Zubereitung

Fleisch einpinseln, 2-3 Stunden marinieren lassen und anschließend 2-3 Stunden räuchern.

Zubereitung Soße

Heidelbeermarmelade, Salz, Hanföl, Apfelessig, Salz, Pfeffer vermischen und abschmecken.

Putenbrust aufschneiden und alles zusammen auf einem Teller anrichten. Als Topping schmeckt Hanfsaat.

Hauptgang: Knusprige Putenschnitzel mit Kartoffelspalten und Spargel

Zutaten Putenschnitzel

6 Putenschnitzel

Für die Panade

Mehl

2 Eier

Cornflakes (ungezuckert)

1 EL Kaffeepulver

1 EL Paprika

1 EL Rohrzucker

Schale von 1 Limette

Pfeffer, Salz

Zubereitung

Aus den Zutaten eine „Panadenstraße“ erstellen. Die Schnitzel panieren und braten und anschließend nachziehen lassen im Backofen, bei 80°C für ca. 15 Minuten.

Zutaten Spargel mit Sauce Hollandaise

2 kg geschälten Spargel

75 g Butter

Für die Sauce Hollandaise

3 Eigelb

3 EL Zitronensaft

etwas Weißwein

125 g Butter

Pfeffer, Salz, Petersilie

Zubereitung

Geschälten Spargel mit Butter im Wasser bei 40 Minuten dampfgaren.

Für die Sauce Hollandaise das Eigelb mit Zitronensaft und Wein verquirlen, bis die Masse cremig ist.

Butter schmelzen lassen. Die Eimasse im Wasserbad auf ca. 60-70°C erwärmen.

Wichtig: Eimasse und Butter müssen dieselbe Temperatur haben!

Butter langsam zur Eimasse zu rühren abschmecken mit Pfeffer und Salz und gehackter Petersilie dekorieren.

Zutaten Kartoffelwedges

1 kg Kartoffeln

Öl

Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung

Kartoffeln waschen und längst vierteln. Mit Öl, Salz, Pfeffer und Paprika würzen und aufs Backblech legen. Bei 180°C Umluft für 20-30 Minuten garen.

Zutaten Salsa

500 g Erdbeeren

1 rote Zwiebel

2 grüne Mini-Chilis

Salz, Rohrzucker, Limette

Zubereitung

Erdbeeren, Zwiebeln, Chilis ganz klein schneiden und mit Salz, Rohrzucker und Limette abschmecken.



Dessert: Sorbet aus Heidelbeeren mit Herrencreme-Joghurt

Zutaten Herrencreme-Joghurt

400 g Sahne-Joghurt
Herrencremelikör
Eierlikör

Zubereitung

Den Joghurt mit Herrencremelikör abschmecken und mit Eierlikör verzieren.

Zutaten Heidelbeersorbet

500 g gefrorene Heidelbeeren
Chili nach Geschmack
150 ml Orangensaft
100 g frische Heidelbeeren (nach Belieben auch noch anderes Beerenobst)
Minze,
Orangenzeste, Puderzucker

Zubereitung

Die Heidelbeeren mit dem Orangensaft und Chilies pürieren. Frische Heidelbeeren und Minze als Deko. Den Herrencreme-Joghurt und das Heidelbeersorbet zusammen hübsch auf einem Teller anrichten und mit Beeren und Minze verzieren. Zum Abschluss mit Orangenzeste und Puderzucker granieren.

Guten Appetit!