

## 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 dämpfen.

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!**