



Folge 5: Wir übernehmen gerne: die Geschwister vom Büffelhof

Rezepte von Anna Mölders

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

Vorspeise: Mangosalat auf Büffelmozzarella & Ciabatta mit Meersalzbüffel-Butter

Zutaten:

6 Stück Büffelmozzarella
4 reife Mangos
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 kleines Bund Koriander
500 g Kirschtomaten
Abrieb von 1 Limette

Für das Dressing:

4 EL Limettensaft
4 EL Weißweinessig
4 EL Würzöl Tomani Tomate
1 gehäufter EL körniger Senf
2 EL flüssiger Honig
150 ml Olivenöl
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung: Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in 1 cm Würfel schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Koriander fein schneiden. Zutaten fürs Dressing verrühren und abschmecken. Die weiteren Zutaten mit dem Dressing vermischen, Limettenabrieb zugeben und den Salat abschmecken. Zum Servieren den Büffelmozzarella grob zupfen und anrichten. Salat darüber verteilen und mit Ciabattabrot servieren.

Zutaten Ciabattabrot:

1 EL Olivenöl	15 g Hefe, frisch
1 TL Zucker	450 g Mehl
250 ml Wasser, lauwarm	1 TL Salz

Zubereitung: Mehl mit dem Salz mischen. Die Hefe in einer Schüssel mit dem Zucker auflösen, das lauwarmer Wasser und das Olivenöl zugeben und das Gemisch auf das Mehl geben. Zuerst auf kleiner dann auf höchster Stufe mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Backofen auf 50°C aufheizen. Teig in eine Schüssel legen und mit einem Tuch abdecken. Den Herd abschalten und den Teig 20-30 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtlich vergrößert hat. Dann nochmals durchkneten und auf Backpapier zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen. Die kurzen Seiten einmal einschlagen und mit der Langseite zu einem Ciabatta aufrollen. Das Brot mit dem Backpapier auf ein Blech legen, mit einem Tuch nochmals abdecken und ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen oder gehen lassen. Den Ofen auf 210°C vorheizen. Einen größeren Topf gefüllt mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen - für die nötige Feuchtigkeit. Das Brot auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen.

Hauptspeise: Ossobuco vom Wasserbüffel

Zutaten:

6 Beinscheiben vom Wasserbüffel
3 Knoblauchzehen
4 Karotten
2 Zwiebeln

Zutaten Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 TL Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Land & Lecker

5 Stangen Staudensellerie
1 kleine Stange Lauch
½ Bund Thymian
Salz & frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
50 g kalte Butter
Olivenöl zum Anbraten

Zutaten Schupfnudeln:

500g Kartoffeln, mehlig kochend
2 Eigelbe
6 EL Mehl
Salz
Muskat

Zutaten karamellierte Tomaten:

500g bunte Kirschtomaten
150 g Pinienkerne
3 EL Zucker

Zubereitung Ossobuco: Backofen auf 180°C vorheizen. Knoblauch und Zwiebeln würfeln, eine Karotte und zwei Stangen Staudensellerie in feine Würfel schneiden und beiseite stellen. Das übrige Gemüse in grobe Stücke schneiden. Drei Thymianzweige für die Gremolata beiseitelegen. Die Haut der Büffelbeinscheiben einschneiden und mit Salz würzen. Etwas Olivenöl in einen Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze anbraten. Fleisch aus dem Bräter nehmen, pfeffern und beiseite stellen. Wiederum Olivenöl in den Bräter geben. Das grobgeschnittene Gemüse samt Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten. Tomatenmark zugeben und mitrösten. Mit der Hälfte des Rotweines ablöschen und diesen einkochen lassen. Den restlichen Rotwein zugeben und ebenfalls verkochen lassen. Fleisch, Gewürze und Thymian zugeben. Mit 600 ml Wasser aufgießen. Salzen und abgedeckt im vorgeheizten Ofen etwa 2 ½ bis 3 Stunden schmoren.

Für die Gremolata die Petersilienblättchen zupfen. Die Blätter des restlichen Thymians ebenfalls zupfen. Petersilie, Thymian, Knoblauch und Zitronenschale klein hacken, in eine Schüssel umfüllen und salzen.

Die Beinscheiben aus dem Sud nehmen und warm stellen. Die Sauce samt Schmor Gemüse durch ein Sieb passieren. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und die kalte Butter untermischen. Das Fleisch in der Sauce anrichten, mit den rohen Gemüsewürfeln und der Gremolata bestreuen.

Zubereitung Karamellierte Tomaten: Tomaten und Pinienkerne in eine Auflaufform geben und mit Zucker bestreuen. Für 10 Minuten bei 180° C im Ofen karamellisieren lassen.

Zubereitung Schupfnudeln: Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Ewas abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb und Mehl zufügen. Mit Salz und Muskat würzen. Alles zu einem Teig vermengen. Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig mit dem Händen ausrollen, in Stücke schneiden, zu Schupfnudeln rollen und in siedendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen, in einer Pfanne mit Butter anbraten und als Beilage servieren.

Heimathäppchen-Rezept: Panna cotta aus Büffelmilch mit süßem Basilikumpesto, dazu Dessert-Variationen

Zutaten für die Panna cotta:

1100ml Büffelmilch
1 Vanille Stange
150g brauner Zucker
9 Blatt Gelatine

Zutaten Ricottatörtchen

Butter für die Form
Mehl für die Form
1 Ei

Zutaten Pesto:

1 Bund Basilikum
1 Stiele Minze
2 EL Pinienkerne
1 EL Honig
2 EL Sonnenblumenöl

Zutaten Schokoladeneis aus Büffelmilch

500 ml Büffelmilch
Abrieb einer 1/3 Tonkabohne

Land & Lecker

75 ml neutrales Öl
250 g Ricotta
250 g Erdbeeren
200 g Mehl
80 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Msp. Salz
2 EL Zucker
3 EL Apfelsaft

75 g Zartbitterkuvertüre
10 g Kakaopulver
100 g Eigelb (5 Stück)
140 g Zucker
1 EL Rum oder Amaretto

Zutaten Büffel-Plätzchen

125g Butter
125g Puderzucker
1 Vanilleschote oder Backvanillearoma
250 g Mehl

30 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Msp Salz
1 Ei

Zubereitung Panna cotta: Vanillestange der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Büffelmilch, Vanillemark und Schote zusammen mit dem Zucker aufkochen. Die gekochte Mischung kurz abkühlen lassen. Die gut ausgedrückte Gelatine zu geben und das Ganze durch ein Sieb passieren. Zum Schluss die Milch in kleine Gläschen abfüllen und über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Zubereitung Pesto: Basilikum- und Minzblätter zupfen, waschen, trocken schütteln und mit Pinienkernen, Honig und Öl in ein schmales hohes Gefäß geben. Mit Stabmixer pürieren und bis zur Verwendung kühl stellen. Panna cotta aus dem Kühlschrank nehmen, mit Pesto versehen und servieren.

Zubereitung Ricottatörtchen: Backofen auf 200°C vorheizen. Das Muffinblech gut einfetten und mit Mehl austreuen. In einer Schüssel Ei und Öl verrühren, Ricotta unterrühren. In einer anderen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen und vorsichtig unter das Ei-Ricotta-Gemisch rühren. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach etwas abkühlen lassen. Vorsichtig den Rand lösen, die Muffins aus der Vertiefung stürzen und auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren mit Apfelsaft und Zucker fein pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Zum Servieren die Muffin auf einer Platte anrichten mit etwas Erdbeersauce beträufeln und mit einer frischen Erdbeere garnieren.

Zubereitung Schokoladeneis aus Büffelmilch: Milch zusammen mit fein geriebenen Tonkabohnen, Kuvertüre und Kakaopulver aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Metallschüssel geben. Über leicht kochendem Wasser die Mischung mit dem Schneebesen unter ständigem Rühren aufschlagen bis ein dicker Schaum entsteht. Anschließend die heiße Milchmischung vorsichtig unterrohren. Zum Kaltschlagen der Masse, die Schüssel in Eiswasser stellen und mit dem Schneebesen kräftig rühren. Anschließend Rum oder Amaretto zugeben und die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zubereitungen Büffelplätzchen: Mehl mit Backpulver und Kakaopulver in eine Rührschüssel sieben, das Mark einer Vanilleschote mit Messerspitze herauskratzen und dazu geben. Puderzucker hineinsieben. Salz und Ei hinzufügen. Anschließend Butter zugeben und gut durchkneten. Eine Stunde kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und bei 180°C 10-15 Minuten backen.

Guten Appetit!