

Die Rezepte zur Folge: Klassiker aus Deutschland

Kartoffel-Lauchsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

300 g geschälte Kartoffeln, mehlig kochend
1 Lauchstange
1 gewürfelte Zwiebel
1000 ml Geflügelfond
500 ml Sahne
2 EL weißer Balsamicoessig
Salz, Pfeffer, Muskat
Pflanzenöl
½ Bund Weizengras oder Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln grob würfeln und in einem Topf mit Pflanzenöl anschwitzen, dabei leicht salzen. Lauch putzen, in Ringe schneiden, Zwiebel schälen und würfeln, beides zu den Kartoffeln geben und mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und kochen bis alles weich ist (ca. 20 min.) Kurz vor Schluss den Essig und die Sahne hinzufügen, noch mal kurz kochen lassen, dann mit dem Pürierstab mixen, durch ein Sieb passieren, dann mit dem Pürierstab aufschäumen und in Gläsern oder Suppen-Tassen anrichten. Mit fein geschnittenem Weizengras garnieren.

Forelle Müllerin mit Zartweizen-Zucchini-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

2 mittelgroße Forellen á ca. 400 g	100 g geriebener Pecorino
1 EL Butter	2 EL Schmand
Salz, Pfeffer, Öl zum Braten	150 ml Gemüsefond
4 EL Mehl zum „Mehlieren“	Salz, Pfeffer
200 g Zartweizen	Pflanzenöl (ca. 2 EL, z.B. Rapsöl)
2 Zucchini	Dill zum Garnieren
1 Zwiebel	

Zubereitung:

Den Zartweizen in sprudelndem Salzwasser ca. 10min. kochen, dann abschütten.
Parallel Zucchini und die Zwiebel würfeln und in einer Pfanne mit Pflanzenöl anschwitzen. Und 5 – 8 min. garen und vom Herd nehmen.

Dann den geriebenen Pecorino unterheben, den Schmand, dazugeben mit Pfeffer würzen, alles vermischen, dann den abgeschütteten Zartweizen unterrühren.

Beiseite stellen und kurz vor dem servieren mit einem Schuss Gemüsefond aufwärmen.

Forelle schuppen (am besten von Fischhändler erledigen lassen) und filetieren, von beiden Filets die Bauchgräten wegschneiden und die restlichen Gräten mit der Pinzette ziehen.

Filets abwaschen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, abklopfen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl auf der Hautseite ca. 5 min. braten, eine Nocke Butter dazu geben, Filets wenden und dann noch mal für 2 min. braten.

Zartweizen-Zucchini-Gemüse auf Tellern anrichten, die Filets darüber legen und mit etwas Dill garnieren.

Kohlroulade mit Zwiebelsauce

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Rinderhack	1 EL Tomatenmark
400 g Schweinehack	1 EL Dijon-Senf
1 großer Wirsing	1 -2 TL Rosenpaprika, mild
1 Ei	Salz
1 Brötchen vom Vortag	Weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Tasse warmes Wasser	1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
Küchengar	
Butterschmalz zum Braten	

Für die Sauce:

4 mittelgroße Zwiebeln	400 ml Kalbsfond
2 EL Mehl	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Tomatenmark	

Zubereitung:

Das alte Brötchen in warmem Wasser einweichen.

Hackfleisch mischen, das Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Ei in die Masse einarbeiten, Tomatenmark, Senf, Kreuzkümmel und Rosenpaprika dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut durchmischen.

Die großen, äußeren Wirsingblätter vom Kohlkopf brechen und in Salzwasser für ca. 2 Minuten blanchieren. Anschließend auf die Arbeitsfläche legen, die Knuppel von der Mittelrippe dünn abschneiden ohne das Blatt dabei zu zerschneiden.

Die Masse auf den blanchierten Wirsingblättern verteilen, einwickeln und mit dem Küchenfaden zubinden.

Die Kohlrouladen in einem Bräter mit Butterschmalz von beiden Seiten heiß anbraten und dann herausnehmen.

Ofen auf 180° Ober,- Unterhitze vorheizen.

Parallel die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden, in den Bräter geben und anschwitzen, mit Pfeffer würzen, Tomatenmark und Mehl einrühren und mit Kalbsfond ablöschen.

Die Kohlrouladen wieder in die Sauce setzen, Bräter mit Deckel schließen und im vorgeheizten Ofen für ca. 45 Minuten fertig garen.

Kohlrouladen mit der Zwiebelsauce anrichten.

Als Beilage passen Salzkartoffeln, Butterreis oder auch Nudeln.

Süße Maultaschen mit Apfel-Nuss-Zimt-Füllung und Karamellsauce

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

250 - 270g Weizenmehl

2 Eier

3 Eigelbe

Schuss Wasser

1 EL Haselnussöl

Füllung:

2 mittelgroße Boskoop-Äpfel

7 EL geröstete, gemahlene Haselnüsse (ca. 50g)

2 EL Ricotta (ca. 50g)

2 Eiweiße

3 EL Rohrzucker

1 Msp. Zimt

1 EL Zitronensaft

Mark von 1 Vanilleschote

Prise Salz

Sauce:

5 EL Zucker (75g)

400 ml Sahne

Minze zum Garnieren

1 EL Butter

4 EL gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Für den Nudelteig das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde bilden und die Eier, die Eigelbe, einen Schuss Wasser und das Nussöl in die Mulde geben. Mit einer Gabel verquirlen und nach und nach vom Rand das Mehl einarbeiten. Dann den Teig mit den Händen gut durchkneten und mindestens 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft und der Prise Salz in einer Schüssel zu einem leichten Schnee schlagen, mit dem Ricotta, dem Zucker, den gemahlene Haselnüssen sowie dem Mark der Vanilleschote und einer Prise Zimt verrühren.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und im Mixer mit einigen Spritzern Zitronensaft und grob pürieren und unter die Mischung heben.

Den Nudelteig dünn ausrollen – am besten mit einer Nudelmaschine. Die Nudelbahn zu einem länglichen Rechteck schneiden. Die Füllung portionsweise als kleine Häufchen in der Mitte verteilen, rundum mit verquirltem Eigelb einpinseln, dann die untere Hälfte der Nudelplatte über die Füllung klappen, mit einer Art offener Faust die Luft rausdrücken, mit einem kleineren Küchenring den Nudelteig sanft andrücken und zum Schluss mit einem größeren Küchenring halbrunde Maultaschen ausstechen und auf einen Teller legen.

Die Maultaschen in heißem, leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren, bis sie an die Oberfläche kommen, dann in kaltem Wasser abschrecken.

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, Butter dazu geben und mit der Sahne aufgießen und kurz aufkochen bis sich der Zucker wieder gelöst hat.

Maultaschen in der Karamellsauce warm ziehen, auf Tellern anrichten gießen, mit gehackten Pistazien und Minze garnieren.