

Tipps und Tricks von Sascha Walper

Dörren:

Gemüse-Chips sind derzeit total angesagt und auch Trockenfrüchte verlieren nicht an ihrer Beliebtheit. Ob als kandierte Stücke im knusprigen Müsli oder einfach so auf die Hand. Mango, Ananas, Pflaumen und Co. sind eine fruchtige Alternative zur klassischen Schoki zwischendurch. Mit einem Dörrgerät und etwas Geduld auch super einfach selber zu machen.

Tip: Um das Festkleben an dem Dörrgitter der Lebensmittel zu verhindern, eignet sich die zusätzliche Verwendung von Dörrfolie. Einfach auf dem Gitter auslegen und darauf dann die Früchte platzieren.



Apfelringe im Dörrautomat

Vor Erstinbetriebnahme unbedingt die Bedienungsanleitung beachten und die Gitter vorab einmal mit heißem Wasser abspülen, um unerwünschte Produktionsreste zu entfernen.

Zutaten:

- Äpfel nach Wahl

Zubereitung:

- Die Äpfel waschen und mit einem Apfelausstecher das Gehäuse entfernen. Anschließend die Äpfel schälen.
- Die geschälten Äpfel mit einem scharfen Messer in etwa 18 mm dicke Ringe schneiden.
- Anschließend die Apfelringe auf das Dörrgitter schichten, Deckel schließen und das Gerät einschalten.
- Nach der halben Dörrzeit die Apfelringe wenden.

Dörrzeit:

- Bei 60°C für 10 Stunden dörren.

Getrocknete Aprikosen

Aprikosen zuhause dörren funktioniert am besten im Spätsommer. Dann haben die süßen, gürdenen Früchte auch hier bei uns Saison und schmecken besonders lecker.

Zutaten:

- Frische, gleichgroße Aprikosen
- Honig
- Saft einer Zitrone
- Wasser

Zubereitung:

- Zunächst die Aprikosen waschen, entkernen und schneiden.
- Anschließend die halben, entkernten Früchte in Form bringen. Hierfür das Innere der Frucht mit den Daumen nach außen drücken, um die Dörrfläche zu vergrößern
- Für die Lasur ein TL Honig, Zitronensaft und etwas Wasser miteinander vermengen und mit einem Pinsel die plattgedrückten Aprikosenhälften bestreichen.
- Anschließend die Aprikosen auf die Dörrgitter verteilen. Zwischen den Früchten etwas Platz lassen, damit sie nicht aneinanderkleben und den Automaten wieder verschließen.

Dörrzeit:

- Bei 55°C benötigen die Aprikosen je nach Größe 10 – 18 Stunden bis sie vollständig getrocknet sind.

Getrocknete Mango

Die getrocknete Tropenfrucht ist wohl die beliebteste Frucht unter den Trockenfrüchten. Doch Obacht: Zum Dörren darf die Mango nicht zu reif sein.

Zutaten:

- Eine reife, aber nicht zu weiche Mango

Zubereitung:

- Die Mango schälen und mit einem scharfen Messer entlang des Kerns etwa 0,5 Zentimeter dicke Streifen schneiden.
- Anschließend die Streifen mit etwas Abstand zueinander auf die Dörrgitter platzieren und den Dörrautomat wieder verschließen.

Dörrzeit:

- Die Mangostreifen bei 50°C für 10 bis 12 Stunden dörren lassen.
- Die Mangostreifen sind fertig, wenn sie komplett vertrocknet sind und sich ledrig anfühlen, aber noch flexibel sind.

Gedörnte Ananas

Für gedörnte Ananas-Ringe benötigen Sie eine frische, reife Ananas und vor allem ein scharfes Messer.

Zubereitung:

- Die Ananas großzügig schälen, von allen Augen entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden und anschließend mit genügend Abstand auf das Dörrgitter platzieren.

Dörrzeit:

- Die Ananasringe bei 60°C für 10 Stunden im Dörrautomaten dörren. Bei dickeren Ringen kann das Dörren bis zu 14 Stunden dauern.
- Wenn die Ringe fest, aber noch flexibel sind, ist die Ananas fertig gedörnt.

Beef Jerkey

Abseits der getrockneten Früchte und Gemüse existiert ein weiterer Dörrentrend und zwar der des Trockenfleisches oder auch ganz liebevoll Beef Jerkey genannt. Gerade für Fleischliebhaber eine herzhaft und vor allem alternative Proteinquelle für zwischendurch.



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 kg Rindfleisch, mager
- 250 ml Sojasauce
- 100 ml Worcestersauce
- ½ Flasche Tabasco
- 2 Zweige Thymian
- 3 Blätter Salbei
- 3 Zweige Rosmarin
- 5 Zehen Knoblauch
- 50 ml Olivenöl

Zubereitung:

- Für die Marinade Thymian, Salbei und Rosmarin so klein wie möglich hacken. Die Kräuter zusammen mit der Sojasauce, der Worcestersauce und dem Tabasco in einer Schüssel vermengen.
- Knoblauchzehen schälen und dazu pressen. Alles verrühren und für etwa zwei Stunden ziehen lassen.

- Das Fleisch mit einem scharfen Messer möglichst dünn in etwa 0,5 Zentimeter dünne Scheiben schneiden und von jeglichem Fett und Sehnen befreien. Daraufhin die Scheiben in 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
- Das geschnittene Fleisch mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben, gut durchmischen und für 24 Stunden ziehen lassen.
- Nach 24 Stunden die marinierten Streifen auf die Dörrgitter legen und bei 65°C für etwa sieben Stunden dörren lassen.

Dörzeit:

- 7 Stunden bei rund 65°C

Einkochen:

Saschas Einkoch-Rezepte: Von süß bis herzhaft. Für Neulinge und echte Profis.



Kirschen einkochen

Eine tolle Möglichkeit, um die vielen, leckeren Kirschen im Sommer aus dem eigenen Garten nicht schlecht werden zu lassen und im Winter passen diese dann hervorragend auf die frischgebackenen Waffeln.

Zutaten für 4 Einweckgläser à 500 ml:

- 1 kg Kirschen
- 1 l Wasser
- 400 g Zucker
- Nach Geschmack: Zimt, Nelken oder Anis

Zubereitung:

- Zuerst die Gläser, Deckel und Verdichtung in kochendem Wasser für rund 10 Minuten abkochen und anschließend abtropfen lassen.
- Unterdessen die Kirschen waschen und die Stiele entfernen. Die Steine entfernen Sie, indem sie die Kirschen mit dem Stielloch nach oben auf die Öffnung einer leeren Flasche legen und von oben im 180° Winkel mit einem Strohhalm durch die Kirschen hindurch stechen, sodass der Kern in die Flasche fällt.
- Die entsteineten Kirschen in die Gläser füllen und darauf achten, dass 2 Zentimeter unterhalb des Randes frei bleiben.

- Für den Sud das Wasser in einen Topf geben, den Zucker einrühren und zum Kochen bringen. Während dessen immer wieder rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Wer möchte, kann jetzt ein Gewürz wie Zimt, Anis oder Nelken hinzugeben und den eingekochten Kirschen so ein besonders winterliches Aroma verleihen.
- Anschließend die Gläser mit dem Zuckerwasser bis knapp unter den Rand auffüllen, so dass die Kirschen komplett bedeckt sind. Eventuelle Rückstände an den Gläsern mit einem Tuch entfernen und Verunreinigungen vermeiden. Dann fest zuschließen.
- **WICHTIG:** Heißer Sud muss in bereits heißem Wasser eingekocht werden. Werden die Kirschen mit kaltem Zuckerwasser aufgefüllt, müssen die Gläser in kaltes Wasser in den Topf gestellt und dürfen dann erst erhitzt werden.
- Sowohl im Einkochtopf, als im normalen Kochtopf die Kirschen 30 Minuten lang im kochenden Wasser einkochen, anschließend abkühlen lassen.
- Kühl, dunkel und trocken gelagert halten sich die eingemachten Kirschen bis zu 12 Monate.

Apfelkompott

Im Herbst, wenn die Äpfel endlich reif sind, lässt sich das Fallobst wunderbar als Kompott verarbeiten, haltbarmachen und vor allem: Zu jeder Jahreszeit genießen.

Zutaten für 3 Einmachgläser ~ à 500 ml:

- 2 kg Äpfel
- 200 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Bio Zitrone

Zubereitung:

- Zuerst die Äpfel im Ganzen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Braune, faule Stellen auf jeden Fall abschneiden.
- Für den Kompott die Äpfel mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden. Anschließend die Äpfel in einem Topf mit Wasser und Zucker einkochen, bis eine stückige Masse entsteht.
- Währenddessen die nötigen Gläser im kochenden Wasser für rund 10 Minuten sterilisieren und daraufhin auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen.
- Die gekochten Äpfel je nach Geschmack pürieren, mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und nochmals kurz aufkochen.
- Abschließend in Gläser sauber befüllen, verschließen und für 30 Minuten bei 90°C kochendem Wasser einkochen. Der Apfelkompott hält sich im dunklen, trockenen Lager dann für rund 12 Monate.

Hinweis: Schraubgläser auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

Apfel-Nektarinen-Mus

Für einen süß-säuerlichen exotischen Kompott, gibt es hier eine Variante mit sommerlichen Südfrüchten.

Zutaten rund 3 Einmachgläser à 500 ml:

- 1 kg Äpfel
- 600 g reife Nektarinen
- 500 ml Wasser
- 1 Zimtstange
- 1 Bio Zitrone
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse komplett rausschneiden und mit einem scharfen Messer kleinschneiden.
- Die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls kleinschneiden.
- Die Zitrone abwaschen, halbieren und in dicke Scheiben schneiden.
- Die geschnittenen Früchte mit dem Wasser, Zimt und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze für 30 – 35 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder rühren, bis sich eine Masse ergibt.
- Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Zimtstange und die Zitronenscheiben entfernen. Dann mit einem Mixstab die Masse zu einem feinen Mus pürieren.
- Das pürierte Fruchtmus abschließend sauber in die Gläser füllen, diese nach Vorschrift verschließen und dann 30 Minuten bei 90° einkochen.
- Das Apfel-Nektarinen-Mus hält sich im dunklen, trockenen Vorratsschrank bis zu einem Jahr.

Räuchern:

Das Heißräuchern im Räuchertopf ist weniger etwas für die Haltbarkeit. Dafür überzeugt diese Methode über das kräftige Raucharoma hinaus, durch ihren abwechslungsreichen Geschmack.

Heiß geräucherter Lachs im Wind



Zutaten für 8 Portionen:

- 125 ml Gin
- 1,5 kg Lachsfilet mit Haut
- 4 EL Wacholderbeeren
- 2 TL Pfefferkörner
- 225 g brauner Zucker
- 100 g grobes Meersalz
- 1 EL Olivenöl
- 3 Stücke Ahornholz

Zubereitung:

- Den Gin in eine Auflaufform geben und das Lachsfilet mit der Haut nach unten hineinlegen und mit dem Gin beschöpfen. Den eingelegten Lachs abdecken und für 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 EL Wacholderbeeren mit den Pfefferkörnern grob mit einem scharfen Messer auf einem Brett zerkleinern. Die Wacholder-Pfeffer-Mischung mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

- Den Lachs nach 30 Minuten aus der Form nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Form reinigen, abtrocknen und mit rund einem Drittel der Gewürzmischung ausstreuen. Das Lachsfilet mit der Haut nach und darauflegen und die Fleischseite mit dem Rest der Gewürzmischung einreiben und andrücken. Den Lachs erneut zudecken und für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Räucherofen nach Anleitung für indirekte sehr schwache Hitze (100 – 120 °C) vorbereiten.
- Den Lachs nach vier Stunden aus der Kühlung nehmen, die Gewürzmischung mit kaltem Wasser abspülen und den Lachs anschließend trocken tupfen.
- Daraufhin den Lachs auf ein passendes Gitter in ein tiefes Backblech auf die Fleischseite legen und die Haut mit Öl bestreichen.
- Einen Ventilator so platzieren, dass er auf den Lachs gerichtet ist und den Ventilator bei Raumtemperatur für etwa 30 Minuten lang anstellen. Der Lachs ist fertig getrocknet, wenn der Lachs leicht glänzt und sich etwas klebrig anfühlt. Alternativ trocknet der Lachs auch im Kühlschrank. Dann jedoch für acht Stunden.