

Folge 5 – Little Britain in der Eifel Rezepte von Kai Judith Wetzel

Frische Knudeln in Speck und Zwiebeln Rehrücken a la Wellington, Döppekooche, Pflaumenchutney Eton Mess, Devils Delight und Sticky Toffee Pudding

Vorspeise: Frische Knudeln (Eifeler Version von Spätzle)
in Speck und Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen

500 g Mehl (Typ 405)
3 Eier
80 ml Milch
ca. 100 ml Mineralwasser
sehr kleiner Schuss Essig
75 g Speck
2 Zwiebeln
3 EL Butter
Salz, Pfeffer
Handvoll glatte Petersilie, grob gehackt

Zubereitung

Mehl mit Eiern, Milch, Mineralwasser und einem Schuss Essig in der Küchenmaschine oder dem Handrührer zu einer zähen Masse verrühren. Der Teig sollte zäh vom Haken fallen.

Mit zwei Löffeln Knudeln formen und in kochendem Wasser garen. Wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind die Knudeln gar. Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser in die vorbereitete Pfanne geben.

In der Pfanne die Butter erhitzen, Zwiebeln und Speck anbraten. Die Knudeln zugeben und mit der gehackten Petersilie servieren.

Hauptgericht: Rehrücken à la Wellington mit Döppekooche und Pflaumenchutney

Zutaten Rehrücken für 4 Personen

800 g Rehrücken
80 g Sahne, gut gekühlt
350 g Wirsing
2 Äpfel
1 TL Zucker
1 TL Butter
10 Scheiben Gekochter Schinken
500 g Blätterteig
Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat
2 Eigelbe mit 1 EL Wasser verquirlt
Öl

Zubereitung

Vom Rehrücken ca. 80 g abschneiden, klein würfeln und 10 Minuten kalt stellen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und der kalten Sahne zu einer Farce verarbeiten. Die Farce kalt stellen.

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig in Öl anbraten. Er sollte innen noch rosa sein. Das Fleisch kühl stellen.

Den Wirsing vom Strunk befreien, die Blätter abtrennen und in Salzwasser 5-6 Minuten weich garen. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, sehr gut ausdrücken und fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Apfelwürfel und Zucker in der Butter glasieren, mit dem Wirsing unter die Farce ziehen.

Den Blätterteig zu einer Platte ausrollen, mit dem gekochten Schinken belegen, die Wirsingmasse darauf verteilen und den Rehrücken einschlagen. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.

In Scheiben schneiden und mit Döppekooche und nach Wunsch mit einem Gartensalat anrichten. Dazu passt ein Pflaumenchutney.

Zutaten Döppekooche für 4 Personen

2,5 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
4 Zwiebeln, fein gewürfelt
150 g Speckwürfel
3 Eier | 3
Salz, Pfeffer, Muskat
Evtl. Haferflocken

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit der elektrischen Küchenmaschine in nicht zu feine Streifen raspeln. Dies funktioniert auch mit einer herkömmlichen Reibe, ist jedoch sehr aufwändig. Anschließend die überschüssige Flüssigkeit aus den Raspeln drücken.

Die Speck- und Zwiebelwürfel in einem Topf oder Pfanne mit etwas Öl anbraten und Farbe nehmen lassen.

Kartoffelmasse noch einmal etwas ausdrücken. Das aufgefangene Wasser wegschütten, aber die abgesetzte Kartoffelstärke in der Schüssel zurück lassen. Jetzt die Eier, Speck und Zwiebeln dazu geben und alles miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat ordentlich würzen. Ist die Masse noch zu feucht, diese mit Haferflocken etwas abbinden.

Nun die Masse in einen Topf oder Bräter füllen und im Backofen für knapp zwei Stunden bei 180 °C Ober-/Unterhitze ohne Deckel garen. Bekommt der Kartoffelkuchen zu früh Farbe oder wird zu dunkel, dann mit Deckel zu Ende garen. Sollte kein passender Topf für dieses Gericht vorhanden sein, könnte man alternativ auch eine Kastenform verwenden.

Die rheinische Spezialität kann auch mit Apfelmus gegessen werden.

Zutaten Pflaumen-Chutney für 3 Portionen

500 g Pflaumen
50 g Ingwer
400 Zwiebel
2 EL Öl
300 ml Balsamico
250 g Muscovadozucker
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren bzw. vierteln.
Ingwer und Zwiebeln schälen, beides fein würfeln und dann im heißen Öl glasig dünsten. Dann die Pflaumen unterrühren und kurz mitdünsten.

Den Zucker dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen, den Balsamico zugießen und ca. 35 Minuten einkochen lassen (auch länger, wenn das Chutney noch nicht genügend eingekocht ist), dabei gelegentlich umrühren.

Das Chutney eventuell nachwürzen, in sterilisierte Gläser füllen und gut verschließen.

Dessert: Eton Mess, Devils Delight und Sticky Toffee Pudding

Zutaten Eton Mess für 6 Personen

1000 g Erdbeeren oder Himbeeren
100 g Zucker
1 EL Zitronensaft
150 g Baiser
300 g Sahne
100 g Mascarpone
1 TL Vanilleextrakt
1/4 TL Salz

Zubereitung

Erdbeeren waschen, trocknen und das Grün entfernen. Je nach Größe halbieren oder vierteln und mit 75 g Zucker in einer Schüssel vermischen. Ein Drittel der gezuckerten Erdbeeren beiseite stellen.

Zwei Drittel der Erdbeeren in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe zum Köcheln bringen. Die Beeren sollen dabei Saft ziehen. Für ca. 15-20 Minuten köcheln, bis sie weich werden und zu einem dickflüssigen Kompott werden. Abkühlen und Zitronensaft untermischen.

Baiser grob zerbröckeln. Sahne, Mascarpone, 25 g Zucker, Vanilleextrakt und Salz leicht aufschlagen. Sahne, Baiser und Erdbeeren in dieser Reihenfolge abwechselnd in Gläser schichten. Mit einem ganzen Baiser und einer hübschen ganzen Erdbeere verzieren und sofort servieren. Der Baiser weicht sonst durch.

Zutaten Butterscotch Devil's Delight für 4 Personen

45 g Butter
150 g Muscovadozucker
450 g Sahne
350 g Milch
3 EL Stärke
2 EL Whisky
1 Vanilleschote
1 Prise feines Meersalz

Zubereitung

Die Butter würfeln. 30 g Butter in einem Topf erhitzen, bis sie zu rösten beginnt und eine goldbraune Farbe annimmt. Muscovadozucker und etwas Meersalz gut einrühren. Vom Herd nehmen und 150 g Sahne unterrühren.

In einer Schüssel die Stärke in 50 ml Milch glatt rühren. Stärke-Mischung in die Butter-Zucker-Masse rühren. 300 ml Milch nach und nach zugießen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Unter Rühren 3 Minuten köcheln bis die Masse andickt. Topf vom Herd nehmen.

Restliche Butter, Mark der Vanilleschote und einen Esslöffel Whisky einrühren.

Butterscotch-Masse in eine Schüssel füllen, und die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Die Masse abkühlen lassen.

300 g Sahne steif schlagen, einen Esslöffel Whisky unterrühren und Whisky-Sahne vorsichtig unter die abgekühlte Butterscotch-Masse heben. Die fertige Creme auf 4 Dessertgläser verteilen und 2 Stunden kalt stellen. Nach Wunsch mit Sahne oder Kakaonibs verzieren.

Zutaten Sticky Toffee Pudding für 8 Personen

Für die Puddings

60 g Butter, weich und ungesalzen, plus etwas mehr für die Formen

125 g Mehl Typ 405, plus etwas mehr für die Formen

70 g Datteln, entkernt und fein gehackt

180 ml Wasser

¼ TL Natron

1 ¼ TL Backpulver

½ TL Salz |

155 g Brauner Zucker

2Eier

2 TL Vanilleextrakt

Für die Karamellsauce

60 g Butter

155 g Vollrohrzucker

180 g Sahne

2 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

Zubereitungen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Acht ofenfeste Förmchen (für ca.120 ml) einfetten, mit Mehl ausstäuben und auf ein Backblech stellen.

Datteln, Natron und 180 ml heißes Wasser in eine kleine hitzebeständige Schüssel geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Butter und braunen Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben und unterrühren, dann auch den Vanilleextrakt dazugeben. Die Mehlmischung dazugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Die Dattelmischung samt Wasser dazugeben und vorsichtig unterrühren, bis eine eher dünnflüssige Masse entsteht.

Die Masse auf die Förmchen verteilen. Diese sollten etwa zu zwei Dritteln gefüllt sein, keinesfalls mehr. Die Puddings 20 Minuten backen. Stäbchentest machen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Vollrohrzucker und Sahne dazugeben und unter Rühren etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen, bis eine dickflüssige, klebrige Sauce entsteht. Vanilleextrakt und Salz unterrühren.

Die Puddings aus dem Ofen nehmen, etwa 5 Minuten abkühlen lassen und auf Teller stürzen. Auf jeden Pudding einen großzügigen Löffel Karamellsauce geben und sofort servieren.