

Folge 6: Finale mit Zwiebelgeschmack im Ruhrgebiet

Rezepte von Alina Schmittgen

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Zwiebelkuchlein mit Feldsalat und Kaviarcreme



Zutaten:

Für den Hefeteig

150 ml lauwarme Milch
½ Würfel Hefe (21 g)
1 TL Zucker
250 g Mehl
1 TL Salz
50 g Butter

Für den Belag

75 g geräucherter Speck
500 g Zwiebeln
50 g Butter
1 EL Mehl
2 Eier
200 g saure Sahne
100 ml Sahne
Salz

etwas gemahlener Kümmel

Außerdem: Butter für die Form, Springform 24 cm Durchmesser

Für die Kaviarcreme:

200 g Crème fraîche
Salz & Pfeffer aus der Mühle
½ TL Zucker
½ TL Zitronensaft
Ca. 1 EL Forellenkaviar oder
Schnittlauchröllchen

Für den Feldsalat:

400 g Feldsalat
2 EL Apfelessig
2 EL Nussöl
1 TL flüssiger Honig
1 EL Pflaumensirup oder anderer Fruchtsirup
1 EL Naturjoghurt

Zubereitung:

Für den Hefeteig in einem Topf 5 Esslöffel von der Milch abnehmen. Die Hefe zerbröseln und darin auflösen. In einer Rührschüssel Zucker und 1 EL Mehl mischen, die Hefemilch dazu gießen und glatt rühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Dann restliche Milch, restliches Mehl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Die Butter unterkneten und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Springform einfetten. Den Teig nochmals durchkneten und die Form damit auslegen. Für den Belag den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in der Butter dünsten. Das Mehl untermischen, Eier, saure Sahne und Sahne unterrühren und mit Salz und Kümmel würzen. Die Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen, mit Speck bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene 35 bis 45 Minuten backen.

Für den Feldsalat den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Essig, Öl, Honig, Sirup und Joghurt verrühren und den Feldsalat damit marinieren.

Für die Kaviarcreme Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Creme auf Teller verteilen und etwas Kaviar darüber verteilen. Feldsalat daneben anrichten und mit je 1 Stück Zwiebelkuchen servieren.

Tipp:

Über dem Feldsalat schmecken alternativ gebratene Speckwürfel oder geröstete Walnüsse.

Hauptspeise: Gefüllte Hähnchenrolle mit Ofengemüse und Spinatsauce



Zutaten:

Für die Drilling-Spieße:

1 kg Drillinge
2 Zweige Zitronen-Thymian
3 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz Pfeffer aus der Mühle

Für die Hähnchenrolle:

2 Hähnchenbrustfilets à ca. 300 g
200 g junger Spinat
2 Tomaten
500 g Mozzarella
2 EL Knoblauchöl
Salz & Pfeffer aus der Mühle
100 g Cornflakes
30 g Pinienkerne
4 Eier

100 g Mehl

2 EL Butterschmalz

Für die Spinatsauce:

1 ½ kg Spinat
3 Knoblauchzehen
5 EL Öl

Für das Ofengemüse:

1 Aubergine
2 kleine Zucchini
2 Möhren
je 1 rote und gelbe Paprikaschote
2 kleine rote Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
300 g Cocktailtomaten
300 g Champignons
200 g Feta
4 EL Zitronenessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 EL Olivenöl
Fett für die Form

400 g Sahne

4 EL Mehl

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Körnige Gemüsebrühe

Zubereitung:

Am Vortag die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit Olivenöl, Paprikapulver und Thymian mischen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag für die Hähnchenrolle die Filets waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Hälften der Länge nach durchschneiden, zwischen Frischhaltefolie legen und plattieren. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Den Mozzarella in Streifen schneiden. Das Fleisch rundum mit Knoblauchöl bestreichen und die Spinatblätter darauf verteilen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Jeweils die untere Hälfte der Filets mit Tomate und Mozzarella belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und von unten nach oben aufrollen. Die Cornflakes zerkleinern. Das Mehl und die Cornflakes jeweils in tiefe Teller geben. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Rollen zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Cornflakes panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin rundum anbraten. Herausnehmen und im Ofen auf der mittleren Schiene 5 Minuten fertigbaren.

Für die Spinatsauce den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einen Topf erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Den Spinat tropfnass hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit der Sahne ablöschen und einmal aufkochen lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Mehl mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, die Sauce damit andicken und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken.

Die Backofentemperatur auf 170 °C reduzieren. Die Aubergine putzen, waschen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Möhren putzen, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln achteln, den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Champignons putzen und, falls nötig, trocken abreiben, und in Scheiben schneiden. Den Käse in Würfel schneiden. Eine Auflaufform einfetten, Gemüse und Käse hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Essig und Olivenöl verrühren und über das Gemüse verteilen. Das Ofengemüse im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren.

Den Backofengrill einschalten. Die Kartoffeln auf lange Holzspieß piksen und im Ofen 10 bis 15 Minuten grillen.

Nachspeise: Knusperpflaume mit Apfelrosen und Vanillesauce



Zutaten:

Für die Vanillecremesauce

1 Vanilleschote
½ l Milch
Salz
2 Eigelb
75 g Zucker
20 g Speisestärke
2 Eiweiß

Für die Apfel-Rosen:

2 große rote Äpfel
1 Zitrone
2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
50 g Aprikosenkonfitüre
etwas Puderzucker

Für die Knusperpflaume:

600 g Pflaumen	1 EL Mandelstifte
60 g Marzipanrohmasse	50 g Butter
100 g brauner Zucker	1 TL Zimtpulver
45 g Mehl	30 g Haferflocken

Außerdem: Fett für die Form

Zubereitung:

Für die Vanillecremesauce die Vanilleschote längs aufschneiden. Die Milch mit 1 Prise Salz und der Vanilleschote aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.

In einem Topf die Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke glattrühren. Nach und nach unter Rühren die Vanillemilch dazugießen, unter ständigem Rühren erhitzen und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen und unter die noch heiße Creme ziehen.

Für die Knusperpflaumen den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Pflaumen halbieren, entsteinen und die Hälften halb einritzen. Das Marzipan grob raspeln und mit den restlichen Zutaten zu einem Streuselteig verarbeiten.

Eine Auflaufform einfetten. Die Pflaumen in die Form schichten, die Streusel darüber verteilen und im Ofen etwa 30 Minuten backen. Herausnehmen und 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen.

Für die Blätterteigrosen den Backofen auf 180°C vorheizen. Die sechs Mulden einer Muffinform einfetten. Die Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit ½ l Wasser in einen Topf erhitzen, die Apfelscheiben hineingeben und weich werden lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Blätterteig quer auf der Arbeitsplatte auslegen, in 6 gleich breite Streifen schneiden und jeweils mit Konfitüre bestreichen. Die Apfelscheiben am oberen Rand des Teigstreifens nebeneinander auslegen. Nun den Teig mittig hochklappen, sodass nur noch die oberen roten Bögen der Äpfel hervorschauen. Den Teig von der Seite her zu Rosen aufrollen.

Die Rosen in die Mulden setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen, bis die Rosen leicht goldbraun sind. Die Rosentörtchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Knusperpflaumen schmecken auch mit Vanilleeis, -sauce oder Sahne.

Statt Pflaumen kann auch jedes andere Obst wie z. B. Äpfel, Birnen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche und Rhabarber verwendet werden.

Guten Appetit!