

Der Multikulti-Bauernhof aus Bottrop

WDR www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/rezepte-koenigshausen-100.html

Land und lecker

Der Multikulti-Bauernhof aus Bottrop

Alle Mengenangaben für sechs Personen

Vorspeise: Bärlauch-Kartoffel-Cappuccino

Cappuccino von Bärlauch

Zutaten:

5 Frühlingszwiebeln
3 mehlig Kartoffeln
100 ml Weißwein
900 ml Gemüsebrühe
100 g Bärlauch
Salz, Pfeffer
Etwas Zucker
1/8l Milch

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln waschen und kleinschneiden. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Frühlingszwiebeln in etwas Margarine anschwitzen. Mit Brühe und Weißwein ablöschen, würzen, zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen, die Kartoffeln müssen gar sein. Inzwischen den Bärlauch waschen, grob hacken. Zur Suppe geben und sofort pürieren. Abschmecken, noch einmal aufkochen lassen. Die Milch aufschäumen.

Die Suppe in Gläser füllen und Milchschaum obenauf geben, sofort servieren.

Käsestangen

Zutaten:

2 Platten Blätterteig
geriebener Käse
etwas Meersalz
1 Eigelb

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen, in Streifen schneiden und etwas eindrehen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Geriebenen Käse darüberstreuen und mit Meersalz würzen. Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 8-12 Minuten backen.

Hauptspeise: Limousinfilet mit Spinatsalat und Gierschpüree

Zutaten:

für das Filet
1 Filet

Salz, Pfeffer

für das Schalottenragout

300 g Schalotten

200 g Karotten

1 EL Zucker

50 g Butter

100 ml Kalbsfond, dunkel

2 Tomaten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

für die Balsamicosauce

150 g Zwiebeln

2 TL Zucker

1 TL Tomatenmark

150 ml Rotwein

200 ml Kalbsfond

1 Zweig Rosmarin

1 Stück Ingwer

2 EL dunkler Balsamico

1 TL rosa Pfefferkörner

50 g kalte Butter

für das Kartoffel-Gierschpüree

1 kg Kartoffeln

Salz

2 Handvoll Giersch

Milch

Butter

Zubereitung Fleisch:

Das Filet von allen Seiten in Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend bei 85°C Ober- und Unterhitze in einer Auflaufform 2–2,5 Std. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit grobem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Zubereitung Schalottenragout:

Die Schalotten vierteln, die Karotten würfeln und dann beides mit Zucker und Pfeffer in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit dem dunklen Kalbsfond ablöschen und bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen, bis der Fond schön sämig ist. Dabei zwischendurch umrühren, damit nichts ansetzt.

Die Tomaten häuten und würfeln und erst zum Schluss hinzufügen. Etwas salzen und aufkochen lassen.

Zubereitung Balsamicosauce:

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und im Bratensatz anbraten. Zucker und Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen. Mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, Rosmarin und Ingwer zugeben und reduzieren lassen. Zum Schluss Balsamico und rosa Pfefferkörner zugeben und die kalte Butter in Stückchen unterschlagen. Wenn die Soße nicht gut gebunden ist, evtl. mit etwas Mondamin nachdicken.

Zubereitung Kartoffel-Gierschpüree:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Den Giersch mit etwas Wasser aufkochen (ca. 10 Minuten). Die Kartoffeln zerstampfen. Mit Milch und Butter ein Püree herstellen und mit Salz abschmecken. Den Giersch mit dem Pürierstab zerkleinern und anschließend unter die Kartoffeln ziehen, danach noch einmal abschmecken.

Anrichten:

Püree auf den Teller geben (evtl. mit Hilfe von Dessertringen). Das Schalottenragout auf den Teller geben und das

Fleisch daraufgeben. Die Soße seitlich neben dem Filet und dem Ragout anrichten.

Blattspinatsalat

Zutaten:

150 g Blattspinat
50 g Rucola
50 g frische, braune Champignons
150 g Cocktailtomaten
6 Blüten vom Schnittlauch
für die Salatsoße
6 EL Olivenöl
1 TL geriebener Ingwer
2 EL Honig
Saft von 1 ½ Limetten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Blattspinat und den Rucola waschen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.

Für die Salatsoße das Olivenöl, den Ingwer und den Honig mit dem Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Salat-Gemüse auf Tellern anrichten, die Schnittlauchblüte ribbeln und obenauf geben. Dann die Salatsoße darübergeben.

Dessert: Erdbeertraum mit Rhabarber-Ingwer-Sorbet

Rhabarber-Ingwer-Sorbet

Zutaten:

200 g Zucker
750 g Rhabarber
25 g Ingwer
500 ml Wasser
100 g Zucker

Zubereitung:

200 g Zucker und Rhabarber aufkochen, den Ingwer dazugeben. Das Wasser mit 100 g Zucker ebenfalls aufkochen und abkühlen lassen. Den Rhabarber und die Zuckerlösung verrühren, die Masse in eine Eismaschine geben und ca. 45 Minuten rühren lassen.

Erdbeer-Rhabarbertraum

Zutaten:

für das Kompott
600 g Rhabarber
Saft von 2 Orangen
2-3 EL Zucker
1 P. Vanillezucker
für die Creme

250 g Quark
100 ml Holunderblütensirup
200 ml Sahne
für das Püree
500 g Erdbeeren
2 EL Zucker
Zitronenmelisse

Zubereitung Kompott:

Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker aufkochen. Anschließend den Orangensaft zugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Das Kompott auskühlen lassen und anschließend auf Dessertgläser verteilen.

Zubereitung Creme:

Den Quark mit dem Sirup verrühren, Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Zubereitung Püree:

Die Hälfte der Beeren mit dem Zucker fein pürieren, die andere Hälfte klein schneiden. Die klein geschnittenen Erdbeeren auf das Kompott geben, anschließend mit der Creme auffüllen und mit dem Püree abschließen, mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Anrichten:

Ein Dessertglas, ein paar Erdbeerscheiben und zwei kleine Kugeln Sorbet auf einer mit Puderzucker bestäubten Platte anrichten

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!