



Finale in Johannas alten Gemäuern

Rezepte von Johanna Klein Für vier Personen

Vorspeise: Brochterbecker Vorspeisen



Ziegenkäsetörtchen

Zutaten (pro Person):

- 1 Scheibe Pumpernickel
- 1 Apfel
- 1 kleiner Ziegenkäsecamenbert
- Thymian (getrocknet oder – besser – einige frische Blättchen)
- Lavendelhonig
- 1 Thymianzweig

Zubereitung:

Aus einer Scheibe Pumpernickel eine Scheibe in Größe des Käses ausstechen. Zwei Apfelscheiben mit gleichem Durchmesser und ca. 1 cm dicke zuschneiden. Dann ein Türmchen schichten, beginnend mit dem Pumpernickel, gefolgt von einer Apfelscheibe, dem Käse und der zweiten Scheibe des Apfels. Jede Lage vorher mit Lavendelhonig einpinseln und mit etwas Thymian bestreuen.

Das Ganze mittig von oben nach unten mit einem Thymianzweig fixieren und bei 180 Grad (Umluft) für ca. 10-15 Minuten in den Ofen geben. Das Gericht ist fertig wenn der Apfel sich goldbraun färbt und der Ziegenkäse noch seine Konsistenz behält.



Finale in Johannes alten Gemäuern

Brochterbecker Kartoffelsuppe

Zutaten:

250 g Kartoffeln	0,1 l Weißwein
1 Zwiebel	5 cl Sherry
50 g Speck	250 ml H-Milch (1,5 %)
5 Scheiben luftgetrockneter westfälischer Knochenschinken	Butterschmalz
1 l Brühe	Salz und Pfeffer
	1 EL getrockneter Majoran

Zubereitung:

Die Kartoffeln würfeln und mit gehackten Zwiebeln und Speck in Butterschmalz anschwitzen. Dann mit Brühe und Weißwein aufgießen. Köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Glatt pürieren und für Geschmack und Farbe einen Esslöffel getrockneten Majoran einrühren. Nach Belieben salzen und pfeffern. Für den besonderen Pfiff wird das Ganze mit einem guten Schluck Sherry abgeschmeckt.

Die Milch mit dem Schinken aufkochen. Vor dem Siedepunkt von der Feuerstelle nehmen und mit dem Pürierstab aufschäumen. 4 Schinkenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Backpapier bedecken und mit einem Topf beschweren. Bei 120 Grad im Backofen trocknen lassen – die Dauer hängt vom Schinken ab.

Die Suppe in Cappuccino Tassen füllen, mit einem Esslöffel Milchschaum darauf geben und mit dem getrockneten Schinken garnieren.

Brochterbecker Forelle auf Rote Beete Carpaccio

Zutaten:

1 Glas eingemachte Rote Beete	1 frischer Meerrettich
4 Forellen (geräuchert und filetiert)	20 g Dill
0,2 l Kürbiskernöl	1 unbehandelte Zitrone
0,5 l Sahne	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Sahne aufschlagen. Den Meerrettich reiben und abtropfen lassen. Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Meerrettich verrühren. Von der Schale der Zitrone Zesten reißen. Alles zusammen vorsichtig unter die Sahne heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen. Die erkaltete Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Auf dem Teller dünne rote Beetescheiben legen, die Forellenfilets darüber anrichten und mit dem Sahnemeerrettich verzieren. Zum Schluss mit einem Dillzweig garnieren.



Finale in Johannes alten Gemäuern

Hauptspeise: Hirschrücken in Cranberryschokosauce



Hirschrücken

Zutaten:

600 g parierter Hirschrücken
250 ml Olivenöl
2 EL Pfefferkörner bunt
2 EL Wacholderbeeren
20 g frischer Rosmarien

20 g frischer Thymian
Fleur de Sel (od. Meersalz)
Knoblauch
125 g Butter
Alufolie

Zubereitung:

Den Hirschrücken abtupfen und auf Alufolie legen. Die Pfefferkörner und die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und grob über das Fleisch streuen. Rosmarin und Thymian grob hacken und mit dem Olivenöl und 2 Knoblauchzehen das gewürzte Fleisch einmarinieren. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Fleisch zwei Stunden vor der weiteren Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, die Butter darauflegen und in den Ofen schieben. Wenn die Butter zerlaufen ist, den Hirschrücken aufs Blech legen und die Oberseite des Hirschrückens mit Fleur de Sal bestreuen. Die Ofentür schließen und nach 8 Minuten das Fleisch wenden. Nach zwei Minuten erneut wenden und nach zwei weiteren Minuten nochmals wenden.

Wildfond

Zutaten:

Knochen vom Hirschrücken
2 Möhren
1/2 Sellerieknolle
1 Fenchel
1 Gemüsezwiebel
250 g frische Cranberries
250 g getrocknete Cranberries
1 Glas Cranberries
1 Bund Petersilie
25 g Tomatenmark
2 Pimentkörner
2 Nelken

10 Wacholderbeeren
4 Lorbeerblätter
etwas Salz und Pfeffer
Butter
ca. 50 g Blockschokolade (nach Geschmack)
0,5 l Portwein
1 l Rotwein
0,5 l Wildfond
Rosmarin
Thymian



Finale in Johannes alten Gemäuern

Zubereitung:

Die kleingehackten Knochen bei 180 Grad Umluft dunkelbraun rösten. Das Gemüse klein schneiden. Beides im Bräter scharf anbraten, dann Tomatenmark und Cranberries hinzufügen. Mit Rotwein, Portwein und Brühe ablöschen. Die Gewürze hinzufügen und bei kleiner Flamme vier Stunden köcheln lassen. Das Gemüse muss stets von Flüssigkeit bedeckt sein. Sonst Wasser oder Rotwein nachfüllen. Danach durch ein Sieb passieren. Den nun fertigen Saucenansatz mit geriebener Schokolade andicken und Butter (1 EL) hinzufügen. Mit gehacktem Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und mit eingemachten Cranberries abschmecken.

Sauce

Zutaten:

150 g Cranberries	150 ml Wein
4 Schalotten	1 Messerspitze Muskat
150 ml Bratensaft bzw. Fond	ca. 40 g belgische Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Im Bratfond die geviertelten und geschälten Schalotten und die Cranberries bei milder Hitze 4 Minuten anbraten, dann mit Saft und Wein ablöschen und 10 Minuten leise köcheln lassen, bis die Cranberries aufplatzen. Mit Muskat, Schokolade, Salz und Pfeffer abschmecken.

Selleriekartoffelpüree

Zutaten:

1 Knollensellerie	Sahne
500 g mehlig kochende Kartoffeln	Butter
Muskatnuss	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Sellerie und die Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Abgießen, mit Sahne verrühren und sämig schlagen. Butter unterrühren. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

SpitzkohlpfifferlingsGröstel

Zutaten:

300 g Spitzkohl
150 g Pfifferlinge
1 EL Speckwürfel
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und die Pfifferlinge abbürsten. Beides mit Speck in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Finale in Johannis alten Gemäuern

Dessert: Pumpnickelmousse



Zutaten:

100 g Zucker
4 Eier
250 g weiße Schokolade
500 ml Sahne
ca. 1 Schwarzbrot
Kirschwasser
3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Die Eier und den Zucker ca. 5 Minuten aufschlagen bis die Masse richtig schaumig ist. Währenddessen die Gelatine einweichen und die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade vorsichtig unter die Ei-Mischung heben. Die ausgedrückte Gelatine im Topf schmelzen lassen und ebenfalls in die Masse einrühren. Kurz kalt stellen und derweil das Schwarzbrot klein bröseln und mit Kirschwasser beträufeln. Wenn die Masse kalt genug ist (am Besten die Finger-Probe machen: Finger reinhalten - die Temperatur der Masse sollte kälter als der Finger sein), die geschlagene Sahne und das Schwarzbrot unterheben. Nun die Masse abfüllen und kalt stellen.