

Folge 4: **Zwei Brüder und ein Bauernhof in Ostwestfalen-Lippe**

Rezepte von Eyke Pahmeyer

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Schwarzbrot mit Eieraufstrich, Brennesselbutter, Schinken und Salami

Zutaten Eieraufstrich:

6-8 Eier
5 Eigelb
300 ml Rapsöl
Prise Salz
1 Esslöffel Senf mittelscharf
Prise Zucker
Spritzer Limettensaft

Zutaten Brennesselbutter:

250 g Butter
20 junge Blätter und Nüsschen von Brennesseln
Prise Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Saft und Abrieb von 1 Limette

Außerdem:

ca. 6 Scheiben Schwarzbrot (je nach Hunger)
Schinken und Rindersalami

Zubereitung:

Zunächst die Eier ca. 5 Minuten kochen, bis sie hart sind. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Eigelb, Salz, Senf, Zucker und Limettensaft in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer leicht vermengen! Dabei das Rapsöl langsam dazu laufen lassen und die Masse dabei hochziehen. Nachdem die Eier kalt geworden sind, Eier pellen und klein schneiden. Danach mit der Mayonnaise vermengen.

Für die Brennesselbutter, Butter aus dem Kühlschrank nehmen, Brennesselblätter und Nüsschen zerschneiden, zusammen mit der Butter in ein Gefäß füllen, Abrieb und Saft der Limette hinein geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rindersalami in kleine Stifte schneiden.

Ein Teil der Brote mit Butter bestreichen und mit Rindersalami und Schinken belegen. Den anderen Teil mit Eiaufstrich und Brennesselbutter bestreichen.



Hauptspeise: Lackiertes Roastbeef mit Speckbohnen, Drillingen und Wildkräutersalat

Zutaten:

1500-1800 g Roastbeef
600-800 g grüne Bohnen
15 Scheiben Speck
1,5-2 kg kleine Kartoffeln
1 Korb voll Wildkräuter (1 Handvoll pro Person)
1 Handvoll Himbeeren
3 Zweige Rosmarin
1 Esslöffel Senf mittelscharf

Zutaten für den Lack:

2 Esslöffel Senf
2 Esslöffel Honig
2 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Chilipulver
1 rote Zwiebel
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Worcestersauce
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Salat-Vinaigrette:

1 Esslöffel Senf
2 Esslöffel Himbeeressig
1 Handvoll Himbeeren
2 Esslöffel Honig
Prise Salz und Pfeffer
4 Esslöffel Olivenöl

Zutaten für die Kräuterbutter:

250 g Butter
2 Handvoll Kräuter aus dem Garten (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Tymian, Rosmarin)
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Chili(pulver), nach Geschmack

Zutaten für die Bernaise:

1 Schalotte
10 Pfefferkörner
3 Esslöffel Estragonessig
3 Eigelb
200 g Butter
3 Stiele Estragon
3 Stiele Kerbel
Zitronensaft, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

Zunächst für den Lack Knoblauch, Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Alle weiteren Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig vermengen!

Das Roastbeef aus dem Kühlschrank nehmen, so dass es Zimmertemperatur annimmt. Danach mit dem Lack komplett einreiben. Im Optimum das Fleisch vakuumieren und 48 Stunden ziehen lassen.

Für die Kräuterbutter, Kräuter schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Dann alles miteinander vermengen und mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Drillinge putzen und so lange kochen bis sie gar sind. Außerdem die Bohnen putzen und ebenfalls in Salzwasser kochen. Nun kann der Wildkräutersalat geputzt und gewaschen werden.

Wenn die Drillinge und die Bohnen den richtigen Garpunkt erreicht haben, abgießen und leicht abkühlen lassen!

Als nächstes das Roastbeef in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, sodass schöne Röstaromen entstehen.

Dann das Roastbeef für ca. 75-80 Minuten in den Backofen schieben, bei 80 Grad Ober/Unterhitze! (Bis es die gewünschte Kerntemperatur von 55 Grad erreicht hat).

Wichtig: Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen, das Fleisch 2 Minuten auf einem Holzbrett liegen lassen, dann verteilen sich die Fleischsäfte optimal.

Die Bohnen mit durchwachsenem Speck ummanteln und in einer heißen Pfanne anbraten, kurz pfeffern nicht vergessen. Die Kartoffeln mit Rosmarin und Butterschmalz ebenfalls in einer heißen Pfanne anbraten.

Für die Vinaigrette alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Stabmixer mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Schalotte schälen und für die Bernaise klein schneiden. Pfefferkörner zerdrücken, mit Wasser und Estragonessig aufkochen und auf die Hälfte als Würzsud einkochen lassen. Dann abkühlen lassen.

Eigelb mit dem Würzsud über dem Wasserbad aufschlagen und die geschmolzene Butter langsam dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Estragon und Kerbel fein hacken und unter die Masse rühren.

Alles zusammen schön anrichten.



Nachspeise: Duett aus Mousse mit süßer Kräutersoße

Zutaten für die Mousse

200 g Zartbitterschokolade mit Chili
200 g weiße Kuvertüre
1 Vanilleschote
1 Limette
10 Eier
200 ml Sahne
Prise Salz

Zutaten für das süße Dressing:

1 Handvoll Walnüsse
1 Bund Petersilie
5 Esslöffel Honig
6 Esslöffel Rapsöl

Außerdem:

1 Schale Erdbeeren
100 g Schokolade für ein Schokogitter

Zubereitung:

Für die weiße Mousse 5 Eier trennen (Eigelb und Eiweiß), Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und die Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen.

Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und anschließen unter die Sahne und Eiweiß langsam unterheben. Als letztes Limettensaft und Abrieb unter die Masse heben.

Nun nochmal 5 Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, danach die Chilischokolade im Wasserbad schmelzen! Jetzt die geschmolzene Schokolade unter die Eiweißmasse heben.

Beide Mousse kalt stellen über Nacht. Dieses kann perfekt am Vortag vorbereitet werden.

Für das süße Pesto die Walnüsse leicht in einer Pfanne anrösten, Petersilie waschen und grob zerschneiden. Nun die Nüsse, die Petersilie und den Honig mit einer Prise Salz Mixer zermahlen. Als letztes das Rapsöl dazu geben und nochmal mixen bis es eine homogene Masse ergibt!

Zusätzlich kann als Eyecatcher ein Schokogitter gefertigt werden.

100 g Schokolade schmelzen und auf einem Backblech ein Gitter formen, dann für 2 h ins Eisfach packen.

Die Erdbeeren können in Scheiben geschnitten werden und auf einem Teller als Fächer drapiert werden. Alle anderen Komponenten können jetzt auch angerichtet werden.

Guten Appetit!