



Folge 4: **Leben auf dem Archehof in Xanten**

Rezepte von Astrid Gerdes

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

Vorspeise: Rote-Bete-Suppe mit Apfel-Selleriejulienne

Zutaten:

500 g Rote Bete, gekocht	1,1 l Gemüsebrühe
1 kleine Zwiebel	3 EL Zitronensaft
3 Stängel Staudensellerie	150 g Crème fraîche
2 säuerliche Äpfel, entkernt und geviertelt	Salz und Pfeffer
3 EL Zitronensaft	
2 EL Sonnenblumenöl	
80 g Bauchspeck vom Bunten Bentheimer Schwein	

Zubereitung:

Eine Sellerie Stange, einen halben Apfel und 1 EL Zitronensaft mit der Küchenmaschine oder dem Mixstab zerkleinern.

Zwiebel fein zerkleinern, mit Öl in den Topf geben und glasig dünsten.

Restliche Äpfel und restlichen Staudensellerie hinzufügen und dann dünsten bis es weich ist und mit dem Pürierstab zerkleinern.

Brühe hinzugeben und aufkochen. Gekochte Rote Bete hinzufügen und aufkochen Speck würfeln und anbraten. Ein paar Würfel zur Deko behalten, den Rest mit der Suppe pürieren, damit der Speckgeschmack in die ganze Suppe übergeht. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Auf Tellern anrichten und mit der Apfel-Sellerie-Mischung und Speckwürfel bestreuen.

Hauptspeise: Tafelspitz vom Scottish Highland-Rind mit Meerrettichsoße und Bohnenbündchen im Speckmantel

Zutaten Tafelspitz:

1350 g Tafelspitz (Rindfleisch)
2,5 Liter Wasser
9 TL Fleischbrühe
10 Nelken
15 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
1 TL Majoran
1 Stängel Staudensellerie
1 Stängel Porree
1 Zwiebel

Zutaten Meerrettich-Sauce:

80 g Butter
25 g Mehl
200 g Meerrettich aus dem Glas
ca. 550 ml Garsud
1 TL Salz
1 Prise Zucker
150 g Sahne
1 Eigelb mit 3 EL Sahne verrührt

**Zutaten Bohnenbündchen im Speckmantel**

je 6 Prinzessbohnen pro Person
je 1 Scheibe Speck pro Person
Butter

Zutaten Pellkartoffeln:

1 kg kleine Kartoffeln
1 TL Salz

Zubereitung Tafelspitz:

Wasser, Brühe, Nelken, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter in den Topf geben.
Sellerie und Porree und 1/2 Zwiebel in Ringe schneiden hinzufügen.
Fleisch mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und in den Topf legen, aufkochen und etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen garen.

Zweite Hälfte der Zwiebelringe auf das Fleisch legen und eine weitere Stunde garen und dann warm stellen. Garsud durch ein Sieb abgießen und zur Seite stellen.

Zubereitung Sauce:

Butter im noch warmen Topf schmelzen, Mehl zugeben und zügig verrühren.
Meerrettich zugeben und unter Rühren aufkochen.
Nach 2 Minuten. nach und nach den Garsud zugeben.
Zum Schluss Sahne, Salz, Zucker und das mit der Sahne verrührte Eigelb unterrühren.

Zubereitung Bohnen

Stielansatz und spitzes Ende der Bohnen abschneiden.
Ca. 10 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken, abschütten und in Butter anschwemmen.
Gekochte Bohnen mit Speck umwickeln und kurz anbraten.

Zubereitung Kartoffeln:

Kartoffeln sauber waschen, in den Kochtopf geben. Salz darüber und mit Wasser auffüllen bis sie bedeckt sind. Aufkochen lassen und ca. 25 Minuten weiterkochen bis sie gar sind

Nachspeise: Grillage-Törtchen an eingelegter Portweinbirne und karamellisierten Walnüssen

Zutaten Grillage-Torte:

500 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Nuss-Schokolade
100 g Zartbitter Schokolade
75 g Baiser
100 g Zucker
Zartbitter-Raspelschokolade
Sahne zur Deko

Zutaten karamellierte Walnüsse:

20 g Butter
3 Walnüsse pro Person
40 g Honig
1 Prise Zimt

Zutaten gedünstete Portwein-Birne:

3 Birnen, nicht so süß
5 cl Portwein
1 TL Zucker

**Zubereitung Grillage-Torte:**

Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen.

Die Schokolade jeweils in kleinen Stückchen zerkleinern auf gewünschte Größe. In eine Schüssel umfüllen.

Baiser (von Hand) zerdrücken.

Schokolade und Baiser unter die Sahne heben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben. In kleine Förmchen einfrieren.

Vor dem Servieren mit Zartbitter-Raspelschokolade bestreuen und evtl. mit Sahnehäubchen garnieren.

Zubereitung Walnüsse:

Nüsse knacken und in ihre zwei Hälften brechen. Honig und etwas Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen, aber nicht zu heiß werden lassen. Sobald das Ganze leicht braun wird, die Nüsse hinzufügen und ständig bewegen, sonst brennen sie an.

Wenn die Walnüsse komplett umhüllt sind, vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf Backpapier legen und einzeln abkühlen und trocknen lassen.

Zubereitung Birnen:

Drei Birnen schälen, halbieren und entkernen. Dann mit etwas Portwein und Zucker gemischt beträufeln und 1 Stunde ziehen lassen.

Anschließend 5 Minuten dünsten lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Alles zusammen schön anrichten.

Guten Appetit!