



Folge 6: Finale auf dem Schinkenhof im Münsterland

Die Rezepte Freya Erpenbeck

Aperitif: Winterlicher Erpenbecker-Pflaumen Aperitif



Zutaten:

Schwarzer Tee

Schlagsahne

Rumtopf:

54 prozentiger Rum

Brauner Kandiszucker

1 Vanillestange

Ab Juni saisonale und regionale Früchte kaufen.

z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen

Zubereitung:

Schwarzen Tee kochen, Schlagsahne schlagen und kühl stellen.

Für den Rumtopf: Alle Früchte nach und nach zum Rum und der Vanillestange geben. Je 500 g Früchte ca. 2 Esslöffel brauner Zucker dazugeben. Ziehen lassen. (Am besten schmeckt der Rumtopf, wenn er 4 Monate gezogen hat.)

Schwarzen Tee heiß in einen Becher, 2 bis 6 Esslöffel Rum mit den Früchten dazu und 1 Löffel Schlagsahne darauf.

Schnell servieren.



Hauptgericht: Backschinken mit Sahnekraut & knusprigen Kartoffelpäckchen



Kartoffelnester

Zutaten für 8 Nester:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Liter Öl (Erdnussöl)
- Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und über einer Schüssel mittelfein raspeln. Die Kartoffelmasse in einem Sieb abtropfen lassen und die Kartoffelstärke ausdrücken. Etwas Kartoffelstärke sollte bleiben damit die Masse besser bindet. Zwei unterschiedlich große Metallsiebe zum frittieren benutzen. Erdnussöl erhitzen. Das größere Sieb zur Hälfte mit der Kartoffelmasse füllen. Das kleinere Sieb darauf setzen und die Masse während des Frittierens zusammen drücken, so dass eine Schale entsteht. 5-8 Min knusprig backen. Das Nest vorsichtig aus dem Sieb auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Schluss etwas Salz über die Nester streuen und warm stellen.

Sahnekraut

Zutaten:

- 1 kg frisches Sauerkraut
- ca. 200 g Griebenschmalz
- ca. 200 g Kaminspeck
- 2 Lorbeerblätter
- 2 große Zwiebeln
- ca. 100 g Zucker
- Tel. Salz und Pfeffer
- 200 g Schlagsahne
- 1 kleine Tüte Kartoffelpüreepulver oder Kartoffelstärke

Zubereitung:

Bis auf Schlagsahne und Püreepulver können alle Zutaten in einen Topf. Mit Wasser bedecken und auf Stufe 5 und 2 Std köcheln lassen bis es schön sämig ist. Abschmecken evtl. Zucker nachgeben. Kaminspeck, Zwiebeln und die Lorbeerblätter entfernen. Mit dem Kartoffelpüreepulver andicken. Zum Schluss die Schlagsahne schlagen und leicht unter das Sauerkraut heben.



Kartoffelbrei

Zutaten:

2 kg Kartoffeln (mehlige)
200 g Milch
Butter, Salz und Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Mit Wasser und Salz zum Kochen aufsetzen. Wenn die Kartoffeln gar sind die Milch erhitzen Wasser von den Kartoffeln abgießen. Mit einem Kartoffelstampfer oder Kartoffelpresse die Kartoffeln zum Püree verarbeiten. Nach und nach die warme Milch darunterheben bis es eine flockige Masse ist. Mit Butter und Muskatnuss abschmecken.

Backschinken

Zutaten:

Ca. 300 g Backschinken pro Person

Zubereitung:

Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Schwarte rautenförmig einschneiden und den Backschinken mit der Schwarte nach oben in Alufolie einwickeln. Der Backschinken ist gepöckelt und mit verschiedenen Gewürzen (Paprika, Curry, Pfeffer u. weitere kleine Geheimnisse) gewürzt. Den Backschinken bei 190 Grad auf der mittleren Schiene 1.5 Std. backen. Die Folie oben öffnen und den Backschinken mit dem Bratensaft beschöpfen. Der Backschinken muss noch 1 Std weiterbacken. Nach dem Backen den Backschinken mit oder ohne Schwarte in dünne Scheiben schneiden.

Backschinkensoße

Backschinkensud aus der Alufolie auffangen und in einen Topf geben. Evtl. etwas Brühe dazu geben. Mit Speisestärke andicken und mit etwas Zucker Salz, Pfeffer, Zucker und Tomatenmark nach Geschmack abschmecken.



Dessert: Herrencreme und Pumpernickel-Crunch mit Vanillequarkcreme



Herrencreme

Zutaten:

2 Vanilleschoten
500 ml Milch
70 g Puderzucker
3 Eigelbe
30 g Speisestärke
Schokorasipel

Zubereitung:

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und zur Milch geben. Aufkochen lassen. Das Eigelb mit dem Puderzucker 3 Min. in einem Rührgerät zu einer weißen dicken Masse aufschlagen. Dann die Speisestärke unterrühren. Diese Masse unter ständigem Rühren zu der Vanillemilch geben und nochmal aufkochen. In eine Schüssel geben und mit Klarsichtfolie abdecken.

Vor dem Servieren nach Belieben mit Schokorasipel vermischen oder nur verzieren. Nach Geschmack kann auch etwas Rum in die Creme gegeben werden – so sieht es die klassische Herrencreme-Variante vor.

Pumpernickelcrunch mit Vanillequarkcreme

Zutaten:

2 Scheiben Pumpernickel
40 g gehackte Haselnusskerne
45 g Kuvertüre
3 Blätter weiße Gelatine
1 Vanilleschote
120 ml Milch
3 Eigelbe
60 g Zucker
1 Tel. abgeriebene Bio-Zitrone
200 g Quark
200 ml Schlagsahne



Zubereitung:

Pumpnickelscheiben in grobe Stücke brechen und krümelig zerkleinern. Pumpnickel und Nüsse auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und in den Backofen bei 160 Grad auf der 2. Schiene ca. 10 Min. knusprig rösten. Aus dem Backofen und auskühlen lassen.

Über dem Wasserbad die Kuvertüre schmelzen lassen und über die Pumpnickel-Haselnussmischung verteilen und wieder auskühlen lassen. Mit den Händen krümelig brechen und kalt stellen.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark Herauskratzen. Milch und Schote aufkochen und in eine Rührschüssel geben. Vanilleschote entfernen

Eigelbe, Zucker und Zitronenschale dazu geben. Im heißen Wasserbad (nicht kochen) cremig-dicklich aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, den Quark darunter rühren und im kalten Wasserbad kalt werden lassen. Schlagsahne schlagen und leicht unterheben.

Kirschkompott

Zutaten :

200 g Sauerkirschen (im Glas)

50 g Vanillezucker

Prise Zimt

4 El Amaretto

1 Päckchen Tortenguss, rot

Zubereitung:

Die Kirschen mit dem Saft aufkochen, Zimt und Amaretto dazugeben. Etwas Flüssigkeit abnehmen und in den Tortenguss einrühren. Die Flüssigkeit zu den Kirschen und noch mal aufkochen. Evtl. noch etwas Zucker oder Amaretto dazugeben. Auskühlen lassen. Schichten in 4 Nachtischgläser: Die erste Schicht Vanillequarkcrem, danach die Pumpnickel-Crunchis und zum Schluss das Sauerkirschkompott.