

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

FLEISCH

6 Kaninchenkeulen (à 200 g)

20 ml Erdnussöl

1 EL Cajun-Gewürzmischung

Salz

330 ml Bier (etwa Pale Ale)

180 ml BBQ-Sauce (aus der Flasche)

12 Blätter Frühlingsrollenteig

(TK oder frisch; aus dem Asia-Laden)

5 Eigelb (Größe L)

ca. 2 l Erdnussöl zum Ausbacken

SALAT/DRESSING

750 g junger Weißkohl

Salz

Saft von ½ – 1 Zitrone

300 g Äpfel

400 g Ringelbete (ersatzweise: Rote Bete)

100 g Portulak

60 g Pekannusskerne

35 ml Granatapfelsirup

40 ml weißer Balsamessig (ersatzweise: Apfelessig)

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

60 ml Salatöl (etwa Traubenkern- oder Distelöl)

SAUCE

1 Bund Basilikum

850 ml Flaschentomaten (aus der Dose)

200 ml Gemüsefond (selbst gekocht oder aus dem Glas)

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 TL Zucker

100 g Schalotten

110 g Butter (davon 100 g in feinen Würfeln, gut gekühlt)

weißer Balsamessig

GNOCCHI

800 g mehligkochende lilafarbene Kartoffelsorte
(etwa „Blauer Schwede“, beim Gemüse-/Kartoffelhändler
gegebenenfalls vorbestellen)

Salz

130 g Mehl (plus Mehl für die Arbeitsfläche)

2 Eier (Größe M)

etwas Butter zum Warmschwenken

CHIPS

4 große Knoblauchzehen

100 g Butterschmalz zum Ausbacken

Salz

SPINAT

500 g Salatspinat

1 EL Olivenöl

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

FLEISCH/SAUCE

200 g Möhren

200 g Schalotten

2 Knoblauchzehen

1,8 kg geputzte Kalbsbäckchen (beim Metzger vorbestellen)

2 EL Erdnussöl

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

30 g Tomatenmark

400 ml trockener Rotwein (etwa ein Beaujolais)

1,2 l Kalbsjus (selbst gekocht oder aus dem Glas)

2 Lorbeerblätter

30 g Stärke (vorzugsweise Pfeilwurzelsstärke)

60 g kalte Butter in Würfeln

etwas gereifter Balsamessig

PÜREE/GEMÜSE/TRÜFFEL

1 Zitrone

300 g reife Birnen (etwa die Sorte „Williams“)

1 EL Butter (plus 40 g)

Zucker

750 g Knollensellerie

Salz

750 g Rosenkohl

60 g Pancetta

gereifter Balsamessig

150 ml Sahne

125 g Crème fraîche

10 – 15 g Trüffelpaste

(zum Beispiel über www.bosfood.de bestellen)

1 schwarzer Trüffel (ca. 30 g)

BEEREN

1 Bio-Zitrone

3 kleine Zweige Rosmarin

100 g Muscovadozucker

750 ml brauner Rum

500 g TK-Brombeeren

PUDDING

225 g Roggenbrot mit feiner Kruste

125 g getrocknete Sauerkirschen

1 Vanilleschote

100 ml Bitterorangenlikör (etwa „Grand Marnier“)

225 ml Kirschnektar

120 g weiche Butter

15 g Semmelbrösel

6 Eier (Größe M)

120 g Puderzucker

½ TL gemahlener Zimt

125 g gemahlene Haselnüsse

Salz

6 Gugelhupfförmchen (à ca. 250 ml Inhalt)

KNUSPERROLLE MIT GESCHMORTEM KANINCHEN ZU RINGELBETE-SALAT

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

FLEISCH

6 Kaninchenkeulen (à 200 g)
20 ml Erdnussöl
1 EL Cajun-Gewürzmischung
Salz
330 ml Bier (etwa Pale Ale)
180 ml BBQ-Sauce (aus der Flasche)
12 Blätter Frühlingsrollenteig
(TK oder frisch; aus dem Asia-Laden)
5 Eigelb (Größe L)
ca. 2 l Erdnussöl zum Ausbacken

SALAT/DRESSING

750 g junger Weißkohl
Salz
Saft von ½ – 1 Zitrone
300 g Äpfel
400 g Ringelbete (ersatzweise: Rote Bete)
100 g Portulak
60 g Pekannusskerne
35 ml Granatapfelsirup
40 ml weißer Balsamessig (ersatzweise: Apfelessig)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
60 ml Salatöl (etwa Traubenkern- oder Distelöl)

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kaninchenkeulen kalt abbrausen, trocken tupfen. Erdnussöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Keulen darin kurz von beiden Seiten anbraten. Mit der Gewürzmischung und Salz würzen. Das Bier angießen. Sud aufkochen. Keulen zugedeckt im heißen Ofen ca. 1 Stunde weich schmoren. Fleisch aus dem Schmorfond heben, abtropfen und etwas abkühlen lassen.
- Schmorfond fast komplett einkochen. Inzwischen das Fleisch von Knochen und Knorpel lösen. Fleisch in feine Fleischfasern zerteilen. Mit BBQ-Sauce und eingekochtem Sud vermengen. Mischung mit Cajun-Gewürz und Salz abschmecken.
- Kohl putzen, abwaschen, abtropfen lassen und in sehr feine Streifen hobeln. Kohlstreifen und etwas Salz in eine Schüssel geben, gründlich verkneten. Ca. 10 Minuten ziehen, dann sorgfältig abtropfen lassen. Äpfel abwaschen, fein hobeln und ebenfalls in feine Streifen schneiden, dann mit etwas Zitronensaft vermengen.
- Teigblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Eigelbe verquirlen, Teigblätter damit bestreichen. Jeweils zwei Blätter übereinanderlegen und mit Kaninchenragout, abgetropftem Kohl und Apfelstreifen belegen. Die Seiten etwas über die Füllung klappen, Teigblätter fest aufrollen.
- Ringelbete schälen, sehr fein hobeln und leicht salzen. Betescheiben ca. 10 Minuten ziehen lassen. Portulak verlesen, abwaschen und trocken schleudern. Nüsse in Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
- Für das Dressing Granatapfelsirup, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl das Öl unterschlagen, bis eine sämige Vinaigrette entsteht, dann abschmecken.
- Öl in einem Topf auf 175 Grad erhitzen. Frühlingsrollen darin portionsweise knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ringelbete und Portulak auf Tellern anrichten. Dressing überträufeln und Nüsse aufstreuen. Die Frühlingsrollen möglichst heiß halbieren, anlegen und alles servieren.



FOTO: WESTERMANN • BURGHSTUDIOS

GNOCCHI VON LILA KARTOFFELN, TOMATENBUTTER UND KNOBLAUCHCHIPS

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

SAUCE

1 Bund Basilikum
 850 ml Flaschentomaten (aus der Dose)
 200 ml Gemüsefond (selbst gekocht oder aus dem Glas)
 Salz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 1 TL Zucker
 100 g Schalotten
 110 g Butter (davon 100 g in feinen Würfeln, gut gekühlt)
 weißer Balsamessig

GNOCCHI

800 g mehligkochende lilafarbene Kartoffelsorte
 (etwa „Blauer Schwede“, beim Gemüse-/Kartoffelhändler gegebenenfalls vorbestellen)
 Salz
 130 g Mehl (plus Mehl für die Arbeitsfläche)
 2 Eier (Größe M)
 etwas Butter zum Warmschwenken

CHIPS

4 große Knoblauchzehen
 100 g Butterschmalz zum Ausbacken
 Salz

SPINAT

500 g Salatspinat
 1 EL Olivenöl
 Salz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

AM VORTAG

1. Basilikum von den Stielen zupfen und grob schneiden. Tomaten, Fond, ½ TL Salz, etwas Pfeffer, Zucker und Basilikum in einem hohen Mixbecher fein pürieren.
2. Ein Sieb mit einem doppelt gefalteten Passiertuch (ersatzweise Geschirrhandtuch) auslegen, über eine Schüssel hängen. Das Püree eingießen. Über Nacht abtropfen lassen, dabei den klaren Tomatensud auffangen. (Tomatenpulpe anderweitig verwenden: etwa als Pizzabelag, für Schmorfonds, Saucen oder Suppen).

AM TAG

3. Für die Gnocchi Kartoffeln abwaschen und in kochendem Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 700 g Kartoffelpüree abwiegen.
4. Püree, Mehl, Eier und 1 TL Salz in eine Rührschüssel geben. Rasch zu einer glatten Masse verkneten.
5. Kartoffelmasse auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (ca. 2–3 cm ø) formen. Rollen dann in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Kartoffelstückchen mit bemehlten Händen rund rollen und mit einer Gabel etwas flach drücken, dabei entsteht das typische Rillmuster. Zugedeckt kühl stellen.
6. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Gnocchi ins Wasser geben, die Temperatur reduzieren. Gnocchi ca. 6 Minuten gar ziehen lassen (nicht mehr kochen!). Die Gnocchi sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und abtropfen lassen.
7. Für die Chips Knoblauch abziehen und etwa mit einem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln. Butterschmalz auf 140 Grad erhitzen. Knoblauchscheiben darin ca. 2–3 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
8. Für die Sauce Schalotten abziehen und grob würfeln. In 10 g Butter andünsten. Aufgefangenen Tomatensud angießen, auf 150 ml einkochen. Den Rest kalte Butter zugeben und mit einem Pürrierstab kräftig untermixen. Mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.
9. Spinatblätter verlesen, abwaschen und trocken schleudern. Im Olivenöl kurz anbraten, dann würzen. Die Gnocchi in wenig Butter warm schwenken. Gnocchi und Spinat auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Tomatenbutter überträufeln. Mit den Knoblauchchips bestreut servieren.



FOTO: WESTERMANN • BURGHSTUDIOS

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN AUF GETRÜFFELTEM BIRNEN-SELLERIE-PÜREE

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

FLEISCH/SAUCE

200 g Möhren
 200 g Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 1,8 kg geputzte Kalbsbäckchen (beim Metzger vorbestellen)
 2 EL Erdnussöl
 Salz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 30 g Tomatenmark
 400 ml trockener Rotwein (etwa ein Beaujolais)
 1,2 l Kalbsjus (selbst gekocht oder aus dem Glas)
 2 Lorbeerblätter
 30 g Stärke (vorzugsweise Pfeilwurzelsstärke)
 60 g kalte Butter in Würfeln
 etwas gereifter Balsamessig

PÜREE/GEMÜSE/TRÜFFEL

1 Zitrone
 300 g reife Birnen (etwa die Sorte „Williams“)
 1 EL Butter (plus 40 g)
 Zucker
 750 g Knollensellerie
 Salz
 750 g Rosenkohl
 60 g Pancetta
 gereifter Balsamessig
 150 ml Sahne
 125 g Crème fraîche
 10–15 g Trüffelpaste
 (zum Beispiel über www.bosfood.de bestellen)
 1 schwarzer Trüffel (ca. 30 g)

ZUBEREITUNG

1. Für das Püree Zitrone auspressen. Die Birnen schälen, entkernen und würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, die Birnenwürfel darin andünsten. 1 TL Zucker überstreuen und schmelzen lassen. 1 EL Zitronensaft zugeben. Birnen zugedeckt bei schwacher Hitze weich dünsten.
3. Den Sellerie schälen, abwaschen, abtropfen lassen und würfeln. Mit wenig Wasser, etwas Salz, 1 Prise Zucker und 1 EL Zitronensaft zugedeckt weich kochen.
4. Die Möhren schälen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Alles in feine Stücke schneiden. Mit Folie bedeckt beiseitestellen.
5. Selleriewürfel abtropfen und etwas abkühlen lassen. Die Selleriewürfel in einem sauberen Geschirrtuch sehr sorgfältig auspressen. Zugedeckt beiseitestellen.
6. Das Fleisch in einem ofenfesten Schmortopf in Erdnussöl auf beiden Seiten anbraten, dann herausnehmen und salzen sowie pfeffern.
7. Schalotten, Möhren sowie Knoblauch in den Schmortopf geben und ebenfalls bräunen. Anschließend Tomatenmark dazugeben und unter Rühren rösten.
8. Den Saucenansatz mehrfach mit jeweils etwas Wein ablöschen und wieder einkochen. ackofentemperatur auf 120 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.
9. Jus und Lorbeerblätter in den Topf geben, aufkochen. Etwas Wasser und Stärke verrühren, unter den Fond rühren. Dann das Fleisch einlegen. Zugedeckt ca. 70–90 Minuten im Ofen weich schmoren.
10. Rosenkohl putzen, abwaschen und abtropfen lassen.
11. Rosenkohl in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt mit noch leichtem Biss garen. Kohl in Eiswasser kurz abschrecken.
12. Weich geschmorte Bäckchen aus dem Schmorfond nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren.
13. Schmorfond offen leicht sämig einkochen. Dann die Butterwürfel unterrühren, die Sauce nicht mehr kochen lassen! Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. >>>



FOTO: WESTERMANN • BURGHSTUDIOS

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN AUF GETRÜFFELTEM BIRNEN-SELLERIE-PÜREE

14. Rosenkohl halbieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pancetta fein würfeln.
15. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Rosenkohl darin anbraten. Pancettawürfel dazugeben, kurz mitbraten. Mit Salz und Essig abschmecken.
16. Kurz vor dem Servieren Sahne und Crème fraîche aufkochen. Sellerie- und Birnenwürfel zugeben, kurz erhitzen. In eine Küchenmaschine geben, mindestens 10 Minuten pürieren. Trüffelpaste unter das Sellerie-Birnen-Püree rühren, mit Salz abschmecken. Die Kalbsbäckchen, Sauce, Rosenkohl und Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Trüffel bei Tisch darüberhobeln.

BROT-PUDDING MIT RUM-ROSMARIN-BEEREN

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

BEEREN

1 Bio-Zitrone
3 kleine Zweige Rosmarin
100 g Muscovadozucker
750 ml brauner Rum
500 g TK-Brombeeren

PUDDING

225 g Roggenbrot mit feiner Kruste
125 g getrocknete Sauerkirschen
1 Vanilleschote
100 ml Bitterorangenlikör (etwa „Grand Marnier“)
225 ml Kirschnektar
120 g weiche Butter
15 g Semmelbrösel
6 Eier (Größe M)
120 g Puderzucker
½ TL gemahlener Zimt
125 g gemahlene Haselnüsse
Salz
6 Gugelhupfförmchen (à ca. 250 ml Inhalt)

ZUBEREITUNG

AM VORTAG

1. Zitrone heiß abwaschen, dann trocken reiben. Die Schale mit dem Sparschäler fein abschneiden. Rosmarin abwaschen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Hälfte Rum zugießen, den Karamell unter Rühren lösen. Dann Zitronenschale und Rosmarin zugeben und kurz köcheln lassen.
2. Brombeeren verlesen, in ein verschließbares Glas geben. Den heißen Karamellsud angießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Beeren mit dem restlichen Rum auffüllen. Das Glas verschließen und Beeren über Nacht ziehen lassen.

AM TAG

3. Ofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Brot in 1 cm große Würfel schneiden, auf dem Blech verteilen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten rösten. Sauerkirschen halbieren, beziehungsweise vierteln. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.
4. Likör erwärmen, die Sauerkirschen darin marinieren. Nektar und Vanilleschote aufkochen. Geröstete Brotwürfel in eine Schüssel geben, Nektar überträufeln, die Vanilleschote entfernen.
5. Gugelhupfformen mit insgesamt 40 g Butter ausstreichen. Mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier trennen. Kirschen abtropfen lassen.
6. Dann 80 g Butter, 60 g Puderzucker, Vanillemark und Zimt hellcremig aufschlagen. Eigelbe einzeln untermixen. Kirschen und Haselnüsse unterheben. Das eingeweichte Brot unterziehen.
7. Eiweiß steif schlagen, dabei zunächst ca. 3 Prisen Salz einrieseln lassen. Restlichen Puderzucker nach und nach unterschlagen. Eischnee unter die Brot-Eigelb-Masse heben. Dann in die vorbereiteten Formen verteilen.
8. Förmchen auf das tiefe Backblech (Fettpfanne) oder in eine große Auflaufform stellen. So viel heißes Wasser angießen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im heißen Wasser stehen. Pudding auf der unteren Schiene im Ofen ca. 35 Minuten garen.
9. Pudding vor dem Stürzen kurz ruhen lassen. Zum Servieren aus den Formen direkt auf Dessertteller stürzen. Brotpudding mit marinierten Beeren und etwas Rum-Karamell-Sud anrichten.



FOTO: WESTERMANN + BURGH STUDIOS