



## Bergische Kaffeetafel und ackern für die Zukunft

### Rezepte von Rahel Kremershof

Alle Mengenangaben für **6 Personen**

### Gruß aus der Küche: Bergische Kaffeetafel

#### Zutaten Waffeln

120 g Zucker  
250 g Mehl  
125 g flüssige Butter  
½ Päckchen Backpulver  
½ Päckchen Vanilleextrakt  
200 g Schmand  
3 Eier (M)  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker

#### Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Extrakt, Mehl, Backpulver und Salz miteinander verrühren. Nach und nach die flüssige Butter unterrühren. Die Eier ebenfalls nach und nach unterrühren. Zum Schluss den Schmand zugeben. Mit dem Handmixer ca. 5 Minuten alles gut vermischen. In einem Waffeleisen backen. Dazu verschiedene Wurstsorten und Rübekraut servieren.

#### Zutaten Milchreis mit Kirschen

1 l Milch  
250 g Milchreis  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Zucker  
Optional 1 TL Zimt

#### Zutaten Kirschen

1 Glas Kirschen  
½ Tütchen Puddingpulver  
½ Tütchen Vanillezucker  
Optional ½ EL Zucker

#### Außerdem:

1 TL Zimtpulver  
3 EL Zucker  
Je ca. 6 Scheiben Fleischwurst und Salami  
Zuckerrübensirup  
6 Scheiben Brot  
Butter

#### Zubereitung

Milch, Reis, Vanillezucker und 1 EL Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren.



Kirschen in ein Sieb gießen, den Saft dabei auffangen. 4 EL Saft und Puddingpulver glattrühren. Übrigen Saft aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Kirschen unterheben.

Zimt und 3 EL Zucker mischen. Milchreis und Kirschen anrichten und mit Zimt-Zucker bestreuen. Drum herum Waffeln, Wurstscheiben, Zuckerrübensirup, Brotscheiben und Butter anrichten.

## **Hauptspeise: Zweierlei vom Rind mit Rote Bete-Carpaccio und Zucchini Blüten**

### **Zutaten Fleisch**

Ca. 500 g Filet, Mittelstück vom Rind  
Ca. 500 g Entrecote vom Rind, gleichmäßiges Stück  
Öl zum Braten

### **Zubereitung**

Als Erstes das Entrecote von beiden Seiten 5 Minuten scharf anbraten und abgedeckt in den Backofen bei 120 Grad geben. Dasselbe mit dem Filet wiederholen. In das Filet ein Bratthermometer stecken. Wenn dieses 55-56 Grad erreicht hat, sind beide Fleischstücke fertig und können aus dem Backofen genommen werden. Kurz ruhen lassen und dann aufschneiden.

### **Zutaten Sauce**

250 ml Rotwein trocken  
6 kleine Zwiebeln, in Scheiben geschnitten  
2 EL Zucker  
Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

In der Pfanne mit dem Anbratsud die Zwiebelscheiben scharf anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abseihen.

### **Zutaten Rote Bete-Carpaccio mit Nüssen, Sonnenblumenkernen und Feta**

2 handgroße Rote Bete  
2 EL Nüsse, nach eigenem Geschmack  
1 EL Sonnenblumenkerne  
Ca. 80 g Feta  
Schnittlauchröllchen nach Belieben

### **Zubereitung**

Rote Bete waschen und mit Schale bissfest kochen. Kalt werden lassen und die Schale mit der Hand abreiben. Mit dem V-Hobel in dünne Scheiben schneiden und auf die Teller drapieren. Nüsse und Kerne rösten und über die Bete geben. Klein gebröseltem Feta ebenfalls darüber geben.

### **Zutaten Honig-Senf-Dressing**

Honig  
3 EL Apfelessig  
3 EL Senf

### **Zubereitung**

Honig, Apfelessig und Senf zu gleichen Teilen vermischen. Eventuell etwas mehr Honig dazugeben - je nach Geschmack. Das Dressing über das Carpaccio geben.



### **Zutaten Zucchini Blüten im Tempuramantel**

#### **Zutaten Teig**

60 g Weizenmehl, Type 405  
60 g Reismehl  
100 ml Wodka, eiskalt  
1 Ei (M), kalt  
ca. 12 Zucchini Blüten  
1 l neutrales Öl zum Ausbacken

#### **Zubereitung**

Zucchini Blüten vorsichtig öffnen und den Blütenstempel entfernen. Mit einer Handvoll Eiswürfel Eiswasser herstellen. Die Zucchini Blüten vorsichtig am Stiel fassen und ins Eiswasser tauchen. Anschließend sanft in der Faust ausdrücken und dabei leicht zusammendrücken, damit sie sich beim Ausbacken nicht öffnen. Zucchini Blüten zum Trocknen z. B. auf ein Gitter beiseitelegen.

Für den Teig die Mehle abwiegen. Am besten eine Metallschüssel verwenden und diese Schüssel für 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Das Ei mit dem eiskalten Wasser und Wodka in einen Mixbecher geben und durchmischen. Die Ei-Wasser-Wodka-Mischung zügig mit dem Schneebesen unterschlagen. Möglichst wenig verrühren – wenn der Tempurateig noch Klümpchen hat, ist das kein Problem!

Zum Ausbacken das Öl in einen hohen Topf geben. Mit einem Digitalthermometer kontrollieren, wann das Öl ca. 175 Grad erreicht hat. Dann die Zucchini Blüten am Stiel nehmen, durch den Tempurateig ziehen und ins heiße Fett gleiten lassen. Jeweils 3-4 Zucchini Blüten im heißen Fett 4-5 Minuten ausbacken und dabei mehrfach wenden. Die Blüten mit einer Schaumkelle herausholen und z. B. auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

### **Zutaten Liebstockelsauce (heimische Sojasauce) – ergibt ca. 1,5 L**

250 g Liebstockel  
3 Karotten, in Scheiben geschnitten  
1 rote Zwiebel, geviertelt, mit Schale  
1 TL Koriander  
½ TL Kurkuma  
1 EL Pimentkörner  
2 EL Wacholderbeeren  
90 g Zucker  
10 g brauner Rohrzucker  
45 g Salz  
100 ml Cassis Sirup  
1 EL Maismehl zum Andicken

#### **Zubereitung**

Liebstockel waschen und in große Stücke schneiden. Mit der geviertelten Zwiebel und den Karottenscheiben in einen mit 1,5 l Wasser gefüllten Topf geben. Die Gewürze mörsern und in den Topf geben. Alles mit Deckel etwas köcheln lassen. Dann 24 Stunden ziehen lassen. Danach den Sud filtrieren und mit dem Zucker noch einmal aufkochen. Das Salz hinzufügen und den Sud etwas reduzieren lassen. Mit Cassis Sirup abschmecken und mit Maismehl andicken. Die noch heiße Gewürzsauce in sterile, dunkle Flaschen abfüllen und verschließen. Mit Datum und Inhalt beschriften.

Ideal zum Würzen von Eintöpfen, Aufläufen, Wok-Gerichten oder auch Frühstückseiern.



## Nachspeise: Buttercreme-Torte

### Zutaten Schokoladenschalen

500 g Zartbitterschokolade  
6 Halbkugelformen aus Silikon

### Zubereitung

Blockschokolade schmelzen. Während des Abkühlens Luftballons aufpusten. Wenn die Schokolade kühl ist, aber noch flüssig ist, die Silikonhalbkugeln mit der Schokolade auspinseln. Ganz erkalten lassen. Die Schokoladenschalen vorsichtig aus den Silikonhalbkugeln lösen und bis zum Servieren kühl stellen.

### Zutaten Buttercreme

1 Packung Vanillepudding  
250 g Butter  
500 ml Milch  
Ca. 10 Blätter Salbeiblätter oder nach Belieben  
Ca. 10 große Blätter Zitronenmelisseblätter- und Salbeiblätter oder nach Belieben

### Zubereitung

Den Vanillepudding nach Anleitung kochen, aber mit weniger Zucker. Den abgekühlten Pudding kurz umrühren und die weiche Butter in Stücken nach und nach hinzufügen. Alles miteinander verrühren. Salbei- und Zitronenmelissenblätter kleinhacken und unterrühren.

### Zutaten Biskuit

3 Eier (M)  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
80 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 TL Backpulver

### Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker gut schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und kurz unter die Ei-Zucker-Mischung rühren. Teig auf ein Backblech verstreichen und bei 160 Grad ca. 25 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann rund ausstechen.

Buttercreme in die Schokoschalen geben und den ausgestochenen Boden darauflegen. Nochmal eine Schicht Buttercreme darauf geben und mit je einem Melisse- und Salbeiblatt verzieren.

### Zutaten Sahne mit Räuchermischung

500 g Sahne  
1 EL Bio Räuchermischung mit essbaren Zutaten  
Je 6 Zitronenmelisse- und Salbeiblätter

### Zubereitung

Sahne mit Räuchermischung aufkochen, erkalten lassen und abseihen. Dann in eine Sprühflasche geben und die Sahne als Verzierung auf den Dessertteller sprühen.

Wichtig: Nur Räuchermischung in sehr guter Bio-Qualität verwenden und auf Verzehrfähigkeit achten!

### Zum Dekorieren

3-4 EL Mandelblättchen rösten und zur Verzierung auf die Dessertteller geben.

Tipp: Optional kann in die Schokoschalen noch etwas Schwarzwälder Kirschkör gegossen werden.