

## Folge 2: Trecker-Mädchen auf dem Milchhof

### Rezepte von Marina Dickhoven

Alle Zutaten für 6 Personen, wenn nicht anders angegeben

## Gruß aus der Küche: Baguette mit Butter-Variationen

### Baguette

#### Zutaten

750 g Mehl  
14 g frische Hefe  
18 g Salz  
600 ml lauwarmes Wasser  
Etwas Mehl zum Bestäuben

#### Zubereitung

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren und das Hefewasser hinzugeben. Mit einer Gabel verrühren, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind.

Abdecken und 1,5 Std. gehen lassen.

Den Teig in eine Baguette-Form geben. Mit Mehl bestäuben.

Bei Ober-/Unterhitze 250 Grad mit einer Schale Wasser im Ofen ca. 25 Minuten backen.

### Röstzwiebel-Butter

#### Zutaten

250 g weiche Butter  
50 g Röstzwiebeln  
1 TL Zitronensaft  
Pfeffer ggf. Salz

#### Zubereitung

Alles zusammen mit einer Gabel gut vermengen und in kleiner Schüssel kalt stellen.

### Tomaten-Basilikum-Butter

#### Zutaten

250 g weiche Butter  
2 EL Tomatenmark  
5 EL getrocknete Tomaten, gehackt  
12 Blätter Basilikum, gehackt  
Ca. 1 TL Salz und Pfeffer (sparsam verwenden)

#### Zubereitung

Alles zusammen mit einer Gabel gut vermengen und in kleiner Schüssel kalt stellen

### Kräuter-Butter

#### Zutaten

250 g Butter  
Kräuter: ca. 1 Bund von jeder Sorte (Schnittlauch, Petersilie und was man sonst noch gerne mag)  
3 Zehen Knoblauch  
Salz und Pfeffer



### **Zubereitung**

Alles zusammen mit einer Gabel gut vermengen und in kleiner Schüssel kalt stellen

**Tipp: Butter aus eigener frischer Rohmilch selber machen**

### **Zutaten**

5 Liter frische Rohmilch für ca. 250 g Butter

### **Zubereitung**

Die Milch auf 5 Schüsseln aufteilen (je 1 Liter).

Die frische Rohmilch 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen (oben drauf bildet sich in dieser Zeit der Rahm).

Nach 12 Stunden den Rahm abschöpfen und in ein hohes Gefäß füllen.

Den Rahm mit dem Handrührgerät so lange schlagen bis eine feste Masse entsteht.

Die hergestellte Butter nun genießen oder noch alternativ mit Kräutern etc. würzen und bis zum Servieren kalt stellen.

## **Hauptgang: Rinder-Filet mit Kräuterkruste, Fächerkartoffeln und Honigmöhren**

### **Zutaten Fächerkartoffeln**

2,5 kg Kartoffeln, für 3 Backbleche vorwiegend festkochend

Salz und Pfeffer

Olivenöl

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln waschen. Dann Kartoffeln mit scharfem Messer einschneiden.

**Tipp:** Auf einem Löffel schneiden, so schneidet man die Kartoffeln nicht ganz durch  
Fächerkartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Öl besprühen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Im Backofen ca. 40 Minuten backen

### **Zutaten Möhren**

2 Bund Möhren a 800g

2 Schalotten

4 EL Butter

4 EL Honig

Olivenöl

Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Schalotten schälen und würfeln. Möhren halbieren, etwas vom Grün oben dran lassen.

Butter und Honig erhitzen, Schalotten hinzugeben und etwas andünsten.

Möhren zugeben, salzen und pfeffern. Ca. 5-8 Minuten je nach Dicke der Möhren bei geringer Hitze dünsten.



### **Zutaten Rinderfilet mit Kräuterkruste**

2 kg Rinderfilet (am besten 4 Stücke à ca. 500g)  
Butter  
Salz und Pfeffer  
Sonnenblumenöl und Butter

### **Zubereitung**

Rinderfilet von allen Seiten scharf in Butter anbraten (ca. 8 Minuten pro 500g Stück).  
Dann bei 90 Grad für 80 Minuten in einer Auflaufform in den Ofen geben.  
Rinderfilet rausnehmen und den Ofen auf Grill einstellen. Rinderfilet mit Kräuterkruste bestreichen.  
Anschließend 3 Minuten unter dem Grill braten.  
Rausnehmen und unter Alufolie 10 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden

### **Zutaten Kräuterkruste**

6-9 Stiele/Zweige Petersilie, Thymian und Basilikum  
6 Stiele Rosmarin und Oregano  
225 g Butter  
3 TL Senf  
150 g Panko-Mehl

### **Zubereitung**

Kräuter abzupfen. Butter schmelzen. Kräuter und Senf im Mixer pürieren, dann mit Butter vermischen. Salzen und pfeffern, Panko-Mehl unterheben.  
Marinade auf dem Fleisch verteilen und unter dem Backofengrill ca. 3 Minuten gratinieren

### **Zutaten Whiskey Rahmsauce**

3 Schalotten  
150 ml Whiskey  
3 EL Butter  
600 ml Rinderfond  
6 EL Ketchup  
3 EL Worcestershiresauce  
1 ½ TL Tabasco  
450 ml Rahm

### **Zubereitung**

Bratensatz mit Whiskey ablöschen und ggf. durch ein Sieb gießen. Butter in der Pfanne schmelzen und Schalotten darin andünsten. Mit dem Bratensatz und dem Rinderfond ablöschen Ketchup, Worcestershiresauce und Tabasco hinzufügen und die Flüssigkeit auf 225 ml einkochen lassen (dauert ca. 20 Minuten).  
Den Rahm steif schlagen und vor dem Servieren unter die leicht kochende Sauce rühren  
Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen

## **Dessert: Bergische Waffeln mit Erdbeer-Rhabarbereis**

### **Zutaten Waffelteig**

250 g Butter  
8 Eier  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Prisen Salz  
500 ml Milch  
500 g Mehl

### **Zubereitung**

Butter warm werden lassen oder schmelzen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen.  
Butter und Zucker, Vanillezucker und Eigelb miteinander verrühren.  
Salz hinzugeben dann abwechseln Milch und Mehl.  
Zum Schluss Eiweiß unterheben damit der Teig schön fluffig wird  
Waffeln im Waffeleisen backen.

### **Zutaten Vanillesahne**

400 g Sahne  
2 Päckchen „Sahne Steif“  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Vanilleschote

### **Zubereitung**

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Dann vorsichtig ausgeratztes Vanillemark unterheben.

### **Zutaten Erdbeer-Rhabarbereis**

200 g gefrorener Rhabarber  
600 g gefrorene Erdbeeren  
400 g Sahne  
60 g Zucker  
2 TL Vanillezucker  
Etwas Milch

### **Zubereitung**

Aus dem Zucker Puderzucker herstellen (Im Mixer fein mahlen). Alle Zutaten zusammen im Thermomix oder mit einem Handrührgerät verrühren. Dann für 1 Tag in die Gefriertruhe stellen.

### **Zutaten Schokoladensauce**

1 ½ Tafeln Vollmilchschokolade  
30 g Zucker  
30 g Kakaopulver  
250 ml Milch  
200 g Schlagsahne

### **Zubereitung**

Schokolade und Zucker im Topf schmelzen. Sahne und Milch im separaten Topf aufkochen lassen.  
Kakao hinzufügen und nochmals aufkochen lassen.  
Zum Schluss Mischung aus Schokolade und Zucker unterrühren.  
Kalt stellen (kann bei Bedarf auch wieder aufgewärmt werden)

Beim Dinner alles zusammen mit den frischen Waffeln auf einem Teller drapieren.

**Guten Appetit!**