

Folge 1: Borstenvieh und Hühnermodels

Rezepte von Michael Peine

Alle Zutaten für 6 Personen, wenn nicht anders angegeben

Gruß aus der Küche: Ostwestfälische Spezialitäten

Zutaten

12 runde Pumpernickel-Brotscheiben
6 Hühnereier
6 Wachteleier
6 Scheiben Schinken, luftgetrocknet
6 Scheiben Schinken, geräuchert
6 Scheiben Hausmacher Mettwurst „weich“
6 Scheiben Hausmacher Mettwurst „fest“
ca. 180 g Hausmacher Leberwurst, im Naturdarm geräuchert
ca. 100 g Schweineschmalz mit Grieben & Röstzwiebeln
3 Pfefferbeißer (in Stücke geschnitten, ca. 2cm)
Radieschen, Salatblätter nach Belieben
Sonnenblumenöl
Salz
Außerdem: 12 Holzspieße (Schaschlikspieße)

Zubereitung

Die 6 Hühnereier kochen (Kochzeit nach persönlichem Belieben), anschließend pellen.
6 Scheiben Pumpernickel mit Leberwurst bestreichen, 6 Scheiben Pumpernickel mit Schmalz bestreichen.

Teller mit Salatblättern garnieren, Holzspieße mit gerollten Salatblättern, Mettwurst, Schinken, Pfefferbeißern und Radieschen nacheinander bestücken (gerne in bunter Reihenfolge).

Je Teller 2 Spieße.

Gekochtes Hühnerei und Pumpernickel (je Sorte eine Scheibe) auf dem Teller im Salatnest dekorativ verteilen.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Wachteleier als Spiegeleier beidseitig braten, anschließend auf den Tellern platzieren.

Wachteleier, das gekochte Hühnerei und das Schmalzbrot leicht salzen, alles zusammen servieren!

Je nach Saison und Verfügbarkeit kann die Zusammenstellung variieren!

Hauptgang: Schweinerouladen & Schinkenbraten mit Sennekartoffeln und Bohnen im Schinkenmantel

Zutaten Schweinerouladen

6 Schweinerouladen, dünn geschnitten aus dem Schweinelachs
(alternativ dünn geschnittene Schnitzel aus der Oberschale)
ca. 100 g geräucherter Bauchspeck (gewürfelt)
Senf (gerne malziger Biersenf, o.ä.)
ca. 150g süß-saure Gürkchen (eingekocht)
3 Zwiebeln (in Streifen oder Würfel) (2 Zwiebeln für die Füllung, 1 Zwiebel zum Anbraten)
2 Möhren (in kleinen Stücken)
Salz, Pfeffer

Zutaten Schinkenbraten

ca. 1,5 kg Schinkenbraten mit Schwarte
1 Zwiebel (geschnitten)
2 Möhren (in kleinen Stücken)
Salz, Pfeffer
Paprikapulver

Zutaten Sennekartoffeln

ca. 18 mittelgroße Kartoffeln (festkochend) (z.B. Sorte Annabelle aus der Senne)
1 TL Salz
Petersilie

Zutaten Bohnen

ca. 300g grüne, eingekochte Bohnen – möglichst lang
12 Scheiben luftgetrockneten Knochenschinken
Senf (gerne einen süßen Rübensenf o.ä.)
Pfeffer
Butterschmalz
Speisestärke (o.ä.)
Petersilie
Salatblätter

Zubereitung

Die Schweinerouladen ausrollen, leicht salzen und pfeffern. Mit etwas Senf bestreichen. Klein geschnittene Zwiebeln und Bauchspeck darauf verteilen und ein oder zwei Gürkchen in die Roulade einrollen.

Tipp: die Ränder (ca. 1 cm) nicht belegen, beim Einrollen stets die Ränder zur Innenseite eindrücken, so dass die „Füllung“ in der Roulade bleibt!

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Rouladen anbraten.

Tipp: Zuerst die „überlappende Stelle“ der Roulade anbraten, dann bleibt die Roulade verschlossen.

Wenn die Rouladen rundherum angebraten sind, ca. 250ml Wasser aufgießen, Zwiebel und Möhren hinzugeben. Ca. 90 Minuten mit verschlossenem Deckel schmoren lassen, zwischendurch Temperatur kontrollieren, ggf. Wasser nachgießen.

Die Schwarte des Schinkenbraten mit einem scharfen Messer einritzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch von allen Seiten anbraten, salzen, pfeffern, etwas Paprikapulver (ggf. weitere Gewürze) hinzugeben. Mit ca. 250 ml Wasser aufgießen.

Möhren und Zwiebel dazu geben und ca. 70 – 80 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Zwischendurch Temperatur kontrollieren, ggf. Wasser nachgießen.

Rouladen und Braten sind fertig, wenn sie zart und „locker“ sind. Beides aus der Pfanne nehmen, verbleibende Flüssigkeit in eine Pfanne zusammenfügen, restliche Möhrenstücke mit einer Gabel zerdrücken, mit Speisestärke (o.ä.) andicken, abschmecken, ggf. mit weiterem Pfeffer, Salz würzen.

Kartoffeln schälen, mit Salzwasser zum Kochen bringen, Kochzeit ca. 20-25 Minuten.

Schinkenscheiben leicht mit Senf bestreichen, leicht pfeffern. Ca. 8-10 Bohnen in jede Schinkenscheibe einrollen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, fertige Röllchen leicht anbraten (zuerst die überlappende Stelle), ca. 10 Minuten leicht schmoren lassen.

Anrichten

Schinkenbraten in Scheiben (eher dünn) schneiden. Je 1 Scheibe Braten, 1 Roulade, 3 Kartoffeln, 2 Schinken-Bohnenröllchen mit Salatblättern, Petersilie und Soße auf einem Teller anrichten!

Dessert: Stachelbeer-Baiser-Torte

Für 6 kleine Törtchen (∅ 11cm Form) oder 1 große Torte (∅ 26 cm Form)

Zutaten „Teig gelb“

6 Eigelb
½ Tasse Zucker
1 Tasse Mehl
1 Tüte Backpulver
4 Esslöffel Milch

Zutaten „Teig weiß“ (Baiser)

6 Eiweiß
1 Tasse Zucker
1 Tüte Vanillezucker

Zutaten Fruchtfüllung

ca. 250 g Stachelbeeren mit Saft (eingekocht)
1 Tüte Tortenguss
2 Esslöffel Zucker

Zutaten Sahne

ca. 400 ml Schlagsahne
2 Tüten Vanillezucker
Mandelblättchen
Puderzucker
Erdbeeren oder Früchte der Saison
Pfefferminzblätter

Zubereitung

Zuerst „Teig weiß“ fertigen: Eiweiß schlagen, weitere Zutaten dazugeben.
Dann „Teig gelb“ machen: Eigelb schlagen, restliche Zutaten dazugeben.

Springförmchen (Böden) mit Backpapier auslegen. Zuerst „Teig gelb“ in die Förmchen verteilen.
Anschließend „Teig weiß“ auch gleichmäßig auf die 12 Förmchen verteilen. Nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen.
Backzeit (Heißluft 170°C) ca. 20 Minuten.



Abkühlen lassen, dann die kleinen Tortenböden aus den Springförmchen nehmen. Backpapier entfernen und die 6 Böden auf 6 Servierteller verteilen.

Schlagsahne schlagen, Vanillezucker dazugeben.
Stachelbeeren (mit Saft) mit Tortenguss und Zucker andicken

Die Fruchtfüllung auf den 6 Tortenböden verteilen, auskühlen lassen.
Anschließend die Sahne auf der Fruchtfüllung verteilen. Dann die weiteren 6 Tortenböden als „Deckel“ darauf setzen.

Die Deckel mit etwas Puderzucker bestreuen, Erdbeeren oder andere Früchte der Saison mit Pfefferminzblättern zum Garnieren der Teller nutzen!

Guten Appetit!