

Folge 6: Feines vom blonden Rind im Münsterland

Rezepte von Sarah Konert

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Burger vom Blonde d'Aquitaine-Rind

Zutaten Burger:

6 Patties vom Blonde d'Aquitaine Rind
6 Burgern-Buns
1-2 Bund Rucola Salat
12 EL Burgersauce
12 Scheiben eingelegte Gurken
6 Scheiben Tomaten

Zubereitung:

Buns aufschneiden. Jeweils auf die Unterhälfte 1 EL Burgersauce verstreichen und ein paar Blätter Salat drauflegen. Die Oberhälfte der Buns jeweils mit 1 EL Burgersauce bestreichen und mit zwei Gurkenscheiben und einer Tomatenscheibe belegen.

Die Patties medium grillen und auf die vorbereiteten Buns-Unterflächen legen. Die Burger mit der vorbereiteten Oberhälfte zuklappen und z.B. mit einem Zahnstocher fixieren.

Zutaten Burgersauce:

10 EL Mayonnaise
½ gegrillte Paprika
1 Gewürzgurke
1 Knoblauchzehe
1 TL Ketchup
1 TL grober Senf
1 Prise Paprikapulver, geräuchert
etwas Honig nach Geschmack

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Die gegrillte Paprika in kleine Würfel schneiden und die Gewürzgurke in feine Würfel würfeln. Alle Zutaten vermengen und abschmecken.

Zutaten eingelegte Gurken:

½ Gurke
150 g Zucker
100 ml Essig, hell und mild z.B. Weinessig oder heller Balsamico
100 ml Wasser
1 ½ TL Salz
je ½ TL Senfkörner, Pfefferkörner, Fenchelsaat

Zubereitung:

Die Gurke in Scheiben hobeln. Essig, Wasser, Salz und Gewürze aufkochen. Die Gurken zugeben, alles kurz aufkochen und im Sud abkühlen lassen.

Zutaten Caesar Salad:

1 großer Romanasalat
4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
9 Kirschtomaten
100 g Sahne
100 g natives Olivenöl
50 g Parmesan, fein gehobelt + 1 TL Parmesan, gemahlen
15 g Zitronensaft
15 g Dijonsenf
1 Knoblauchzehe
2 TL Zucker
1 ½ TL Kapern
¼ TL Pfeffer
2 Prisen Salz
etwas Butter zum Anrösten

Zubereitung:

Die Toastbrotsscheiben würfen und in etwas Butter anrösten. Den Salat waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten halbieren und die Knoblauchzehe pressen. Knoblauch, Sahne, Zitronensaft, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer mit dem Mixer vermischen. Das Öl tröpfchenweise unter ständigem Rühren zugeben und emulgieren.

Die Kapern fein hacken und mit dem gemahlenden Parmesan untermischen. Das Dressing abschmecken. Den Salat auf die Teller geben und mit Tomaten und eingelegten Gurken dekorieren. Etwas Dressing über den Salat geben. Zum Schluss Croûtons und den gehobelten Parmesan drüberstreuen.

Hauptspeise: geschmorte Rinderbäckchen vom Blonde d'Aquitaine-Rind in Pflaumensauce, Ofengemüse und Steinpilz-Kartoffelrosen

Zutaten Rinderbäckchen:

6 Rinderbäckchen
800 ml Rinderbrühe
700 ml Pflaumensaft
½ l Malzbier
400 g Sellerie
2 Stangen Lauch
5 Möhren
5 mittelgroße Zwiebeln
10 Knoblauchzehen, angedrückt
8 EL Tomatenmark
5 TL Gewürzmischung bester Festtagsbraten
2 TL Salz
2 TL Speisestärke zum Binden der Sauce
2 Prisen Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Bäckchen grob von den Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse waschen oder schälen. Den Lauch in 2 cm dicke Ringe, die Möhren in walnussgroße Stücke schneiden, die Zwiebeln achteln. Öl in einem großen Bratentopf erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Das Gemüse zugeben und ebenfalls gut anrösten.

Wenn das Gemüse geröstet ist, Tomatenmark zugeben. Alles kurz weiterbraten, dann mit Pflaumensaft und Malzbier ablöschen. Die Flüssigkeit ca. um 2/3 einkochen lassen. Gewürzmischung und angedrückten Knoblauch zugeben.

Bäckchen zu 2/3 mit der Rinderbrühe bedecken und ca. 3 Stunden schmoren lassen. Dabei einige Male wenden. Wenn das Fleisch locker von der Gabel fällt, ist es gar.

Für die Sauce das Fleisch aus dem Sud nehmen. Den Sud durch ein Sieb passieren und mit der Speisestärke bis zur gewünschten Festigkeit binden. Nach Gusto abschmecken und servieren.

Zutaten Ofengemüse:

ca. 450 g Pastinaken
ca. 450 g Zucchini, klein
ca. 450 g Rote Beete
ca. 450 g Möhren, bunte oder Minikarotten
5 EL Olivenöl plus etwas mehr zum Marinieren
1 EL Zucker
3 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
2 TL Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Gemüse - bis auf den Knoblauch - gleichmäßig in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Stifte schneiden. Salz, Pfeffer, Zucker, Kräuter und Olivenöl zu einer Marinade vermischen. Marinade, zerdrückten Knoblauch und das Gemüse in einer Schüssel gut vermischen. Das Gemüse im Backofen ca. 30 Minuten bei 160°C backen.

Zutaten Kartoffelrosen:

800 g Kartoffeln, festkochend
100 ml Milch
100 ml Sahne
1 TL Butter
1 TL Speisestärke zum Binden
½ TL Steinpilzmehl
½ Knoblauchzehe
1 Prise Muskatnuss
etwas Pfeffer
etwas frische Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Muffinpapier in die Mulden einer Muffinform legen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und so nebeneinanderlegen, dass die einzelnen Scheiben überlappen. Die Kartoffelreihe als Rose aufrollen und mittig in die Mulde der Muffinform setzen. Weitere Kartoffelscheiben rund um die mittige Rose so platzieren, so dass die Rose voller wird.

Zum Schluss eine Kartoffelscheibe eng einrollen und mittig in der Rose platzieren. Milch, Sahne, Butter, Knoblauch und Steinpilzmehl erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Sauce sollte sehr würzig schmecken.

Die Sauce mit der Speisestärke andicken und so über die Kartoffeln geben, dass sie auch zwischen die einzelnen Kartoffelscheiben läuft. Die Rosen bei 180 Grad im Backofen goldbraun backen. Anschließend die einzelnen Rosen aus der Form nehmen, das Papier entfernen und die Rosen vorsichtig in frisch gehackter Petersilie "rollen".

Nachspeise: Münsterländer Nachspeisenvariation

Zutaten Quarkmousse:

500 g Quark
200 g Sahne
150 g weiße Schokolade

Zubereitung:

Die weiße Schokolade in einem Topf mit der Sahne bei geringer Hitze schmelzen. Die Masse auf ca. 45 Grad abkühlen lassen und den Quark zugeben. Mit einem Rührgerät auf höchster Stufe cremig rühren und für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Zutaten Pumpernickel-Crunch:

5 Scheiben Pumpernickel
50 g Zartbitterschokolade
50 g Walnüsse

Zubereitung:

Pumpernickel klein bröseln, die Walnüsse hacken, die Schokolade raspeln. Pumpernickel und Walnüsse auf ein Backblech geben und bei 150 Grad Ober-/Unterhitze schön kross rösten. Das dauert ca. 15 Minuten. Crunch abkühlen lassen. Die geraspelte Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Pumpernickel-Nuss-Mischung dazugeben und gut verrühren. Masse zum Abkühlen auf einem Backblech verteilen und darauf achten, dass es schön krümelig ist.

Zutaten Birnen-Ingwer-Gelee:

200 g weiche Birnen z.B. Abate
100 g Gelierzucker 2:1
10 g Ingwer
1 Spitzer Zitronensaft

Zubereitung:

Birne schälen und vierteln. Den Ingwer frisch reiben. Alle Zutaten in einen Topf geben und gründlich vermengen. Frischen Zitronensaft zugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und z.B. in ein Schraubglas umfüllen.

Zutaten Zwetschgengelee:

500 g Zwetschgen
130 g braunen Zucker
50 g braunen Zucker
40 g Zitronensaft
15 g Ingwer
1 TL neutrales Öl
3 Gewürznelken
Mark ½ Vanilleschote
optional etwas Pflaumensaft

Zubereitung:

Die Gewürznelken mit 50 g braunem Zucker und Mark der Vanilleschote in einer Küchenmaschine pulverisieren oder fein mörsern. Den Ingwer in feine Würfel schneiden. Die Zwetschgen entsteinen. Zwetschgen, den gewürfelten Ingwer, Zitronensaft und Öl in einem Topf vermischen und ca. 20 Minuten einkochen lassen. Den Gewürzzucker und 150 g braunen Zucker zugeben, gut durchrühren und unter gelegentlichem Umrühren so lange einkochen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Nach Belieben noch etwas nachsüßen. Die Masse mit dem Pürierstab pürieren und abkühlen lassen.

Alle Komponenten getrennt voneinander zubereiten, auf Tellern schön anrichten und als Ganzes servieren. Zum Beispiel das Zwetschgengelee mit einem Pinsel auf die Teller streichen, etwas Pumpernickelcrunch darauf streuen, den Quarkmousse als Nocken anrichten und darauf das Birnen-Ingwer-Gelee geben. Das Zwetschgengelee als Topping auf die Teller geben



Zutaten Brownie-Boden für Herrencreme:

100 g Zartbitterschokolade
45 g Butter
45 g Zucker
20 g Mehl
15 g Kakaopulver
1 Ei
1 Messerspitze Natron
1 Messerspitze Backpulver
optional 2 EL Mandelstifte unter den Teig geben

Zubereitung Brownie-Boden:

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Butter und Schokolade in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Ei und Zucker unterrühren. Mehl, Kakao, Natron und Backpulver mischen. Die Mehlmischung unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig dünn darauf verstreichen und im Ofen 10-12 Minuten backen.

Zutaten Herrencreme:

1 l Milch
400 g Sahne
150 g Speisestärke
100 g Zucker
3 Eigelb
3 EL Rum
Mark von 2 Vanilleschoten
1 EL Vanilleextrakt
optional 100 g Zartbitterschokolade für die Dekoration

Zubereitung Herrencreme:

Die Speisestärke mit etwas Milch glattrühren. Die restliche Milch erwärmen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Speisestärke, Zucker, Eigelbe, Vanillemark und die ausgekratzten Vanilleschoten zur Milch geben. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen. Rum und Vanilleextrakt dazugeben und abkühlen lassen. Vanilleschoten entfernen. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben.

Tipp: Wer mag, kann auch ein Fertigprodukt Vanillepudding verwenden.
Den Pudding am besten am Vortag vorbereiten.

Zutaten Salzkaramell:

200 g Sahne
100 g Zucker
10 g Butter
1 Vanilleschote
½ TL Fleur de Sel

Zubereitung Karamell:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Butter und Fleur de Sel verkneten und ins Gefrierfach stellen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die eiskalte Salz-Vanille-Butter hinzufügen. Mit Sahne ablöschen und für später beiseitestellen.

Törtchen zusammenbauen:

Aus dem Brownie-Boden 6 Kreise ausstechen. Je einen Törtchenring darumlegen und die Herrencreme einfüllen. Mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Zartbitterschokolade hacken. Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen und die Tortenringe entfernen. Jedes Törtchen mit etwas Schokolade bestreuen und mit Salzkaramell beträufeln.

Guten Appetit!