



Folge 3: Ziegenmama aus Haltern am See

Rezepte von Angela Andres

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

Vorspeise: Ziegenfrischkäse im Filoteig mit Datteln, Wildkräutersalat und fruchtigem Dressing

Zutaten Dressing:

6 EL Waldbeerenpürree
6 EL Olivenöl
6 EL Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
Etwas Puderzucker
250 g Wildkräutersalat

Zutaten karamellierte Datteln:

8 Datteln, klein geschnitten
80 g braunen Zucker
Etwas Weißwein
Kardamom nach Geschmack
Mark einer halben Vanillestange

Füllung für den Filoteig:

400 g Ziegenfrischkäse
Etwas Chili-Öl
Meersalz & Pfeffer
Etwas Honig
6 Datteln, klein geschnitten
6 Filoteig
Etwas Butter zum Bestreichen
Himbeeren und Waldbeeren als Dekoration

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Filoteig-Füllung vermengen und auf dem Filoteig verteilen. Den Teig einrollen, mit Butter bestreichen und 20 Minuten im Backofen bei 180°C backen.

8 zusätzliche Datteln klein schneiden und mit 80 g braunen Zucker in einer Pfanne oder Topf karamellisieren. Mark einer ½ Vanillestange und Kardamom dazu geben und mit Weißwein ablöschen.

Wildsalat auf den Teller geben. Alle Zutaten für das Dressing vermengen und über den Salat geben. Filoteig daraufsetzen, Die karamellisierten Datteln dazu geben und eventuell mit Himbeeren und Waldbeeren dekorieren.



Hauptspeise: Zickleinkeule, Kartoffelpuffer mit Ziegenbrie und Wildpreiselbeeren, gebratene Kürbisecken

Zutaten Zickleinkeule mit Rosmarin und Thymian

2,5 kg Zickleinkeule	2 rote Zwiebeln
2 EL Thymian, getrocknet	2 weiße Zwiebeln
2 EL Rosmarin, getrocknet	2 unbehandelte Zitronen
6 EL Olivenöl	4 Lorbeerblätter, zerhackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack	

Zubereitung:

Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und das Olivenöl vermengen und die Keule damit rundum bestreichen. Das Ganze über Nacht einziehen lassen.

Keule in eine Auflaufform legen und den austretenden Fleischsud dazu gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 2 ½ Stunden schmoren lassen. Zwischendurch immer wieder mit dem Fleischsud begießen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Zitronen in Scheiben schneiden. Die Lorbeerblätter zerhacken oder kleinschneiden und alles etwa 1 Stunde vor Ende der Garzeit in die Auflaufform zur Keule geben.

Zutaten gebratene Kürbisecken:

1 Kürbis (Hokkaido)
Salz, Pfeffer
Öl
Ein paar Kürbiskerne als Dekoration

Zubereitung:

Geputzten Kürbis in Ecken schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kürbisspalten ca. 5 Minuten von beiden Seiten darin braten. Zum Schluss die fertigen Kürbisecken auf den Teller legen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Zutaten Kartoffelpuffer mit Ziegenbrie und Preiselbeeren:

1 kg Kartoffeln	40 g Haferflocken
Etwas Zitronensaft	1 Ei
1 TL Salz	Preiselbeeren
Prise Pfeffer	1 Ziegenbrie
Öl zum Anbraten	

Zubereitung:

Kartoffeln reiben. Mit Salz, Pfeffer, Ei, Zitronensaft, Haferflocken verrühren. In einer Pfanne mit heißem Öl die Puffer braten.

Auf die fertigen Kartoffelpuffer eine Scheibe Ziegenbrie legen und darauf 1 EL Preiselbeeren streichen.



Nachspeise: Ziegenquark-Mascarpone-Creme mit Apfelmus und Löffelbiskuit

Zutaten:

500 g Apfelmus	200 ml Sahne, geschlagen
250 g Mascarpone	2 EL Zucker
250 g Ziegenquark	1x Vanillezucker
Schokostreusel zum Garnieren	200 g Löffelbiskuits
Je Portion 1 Pinnchen Ziegenmilchlikör „Mecker-Sahne“ (Geheim-Rezept von Oma Marianne)	
Alternativ: normaler Eierlikör – Rezept siehe unten	

Zubereitung:

Quark, Mascarpone und geschlagene Sahne mit Zucker und Vanillinzucker verrühren.

Zerbröselte Löffelbiskuits als erste Schicht in Gläser füllen, Apfelmus darüber geben, darauf dann die Mascarpone-Quark-Sahne-Creme geben. Alle drei Schichten nochmals einfüllen. Zuletzt Schokostreusel als Abschluss über das Dessert geben. Dazu 1 Gläschen Eierlikör servieren.

Zutaten für 750 ml Eierlikör:

8 superfrische Eigelbe	250 g Sahne
250 g Puderzucker	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
250 ml Korn	Ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Zur Vorbereitung die Glasflasche in einem Topf mit Wasser fünf Minuten sprudelnd auskochen lassen. Mit der Öffnung nach unten aufstellen – dafür eignet sich beispielsweise ein Rührbecher – und trocknen lassen.

Für den Eierlikör einen Topf, auf den die Rührschüssel passt, mit etwa sechs Zentimetern Wasser füllen. Erhitzen, bis das Wasser simmert.

In der Zwischenzeit Eigelbe, Puderzucker, Korn, Sahne und Gewürze mit einem Schneebesen in der Rührschüssel verrühren.

Auf das Wasserbad setzen und unter ständigem Aufschlagen mit dem Schneebesen erhitzen, bis der Eierlikör dickcremig wird und 65 °C erreicht hat – bei dieser Temperatur sind die Eigelbe pasteurisiert.

Mit Hilfe eines Trichters in die Flasche füllen, diese verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So hält er etwa vier Wochen.

Tipp: Die Wahl des Milchprodukts bestimmt, wie dickflüssig der Eierlikör wird. Am dünnsten wird das Ergebnis mit Milch, wer Eierlikör als Dessert servieren möchte und darum eine besonders cremige Konsistenz wünscht, ersetzt die Sahne durch ungesüßte Kondensmilch.

Guten Appetit!