

Folge 2: Sanfte Riesen mit britischem Charme aus Engelshagen

Rezept von Birgit Backhaus

Alle Mengenangaben für 6 Personen, wenn nicht anders angegeben.

Vorspeise: Nest aus Pulled Pork mit pochierten Wachteleiern auf Salatbouquet

Zutaten:

Für Pulled Pork:

2-3 kg Schweinenacken ohne Knochen
BBQ-Rub (spezielle Gewürzmischung für Fleisch)

Für die Marinade:

150 ml Apfelsaft
100 ml Wasser
3 EL Zucker
2 EL Worcester Sauce
1 EL Salz

Für die Wachteleier:

18 Wachteleier
Essig/Wassermischung 1:1

Für den Salat:

500 g Feldsalat
2 EL Himbeeressig
1 EL Haselnussöl
Salz & Pfeffer
Granatapfelkerne als Dekoration

Zubereitung:

Am Vortag den Schweinenacken mit der Marinade „impfen“ (Marinade wird mit einer Bratenspritze in das Fleisch eingespritzt). Anschließend den Schweinenacken sehr großzügig mit dem Rub einreiben. Das Fleisch muss nun ruhen, hierfür das Fleisch fest in Frischhaltefolie einwickeln oder vakuumieren und für mindestens vier Stunden – besser über Nacht – in den Kühlschrank geben.

Am Folgetag wird der Schweinenacken - eine Stunde bevor er in den Ofen geht - aus dem Kühlschrank genommen, so dass er Zimmertemperatur bekommt. Ofen auf 110 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, eine Auffangschale hineinstellen, das Bratenthermometer mittig in den Braten einstecken und den Nacken auf dem Rost garen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 90-92 Grad erreicht hat. Das dauert ca. 15 Stunden. Ofen ausstellen, das Fleisch in Alufolie packen und im Ofen noch etwa eine Stunde ruhen lassen. Nach der Ruhezeit wird der Nacken in der Auffangschale mit eventueller Restflüssigkeit mit zwei Gabeln oder Fleischkrallen in Stücke gezupft.

Feldsalat waschen und putzen, die Salatsoße zubereiten und über den Salat geben. Ein paar Granatapfelkerne dazugeben.

Die Wachteleier mit einem kleinen spitzen Messer im oberen Drittel ringsherum aufschneiden. Dabei die Klinge nicht zu weit in das Ei führen, um das Eigelb nicht zu zerstören. Oberen Teil der Schale abnehmen und das Ei in eine Schale mit Wasser-Essig Mischung geben. Einen hohen Topf halb mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Mit einem Schneebesen kräftig im Topf rühren bis ein Strudel entsteht. Die Eier mit der Essig- Mischung ins Wasser gleiten lassen und bei mittlerer Hitze ca. eine Minute im Wasser lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchentrepp abtropfen.

Hauptspeise: Geschmorte Kalbsbäckchen, gratiniert mit Zitronen-Kräuter-Gremolata zu violetterm und grünem Püree

Zutaten für 4 Personen:

Für die Bäckchen:

4 Kalbsbäckchen
½ Staudensellerie
2 Zwiebeln
2 Tomaten
1 Knoblauchzehe
Salz
1 EL Tomatenmark
400 g Dosentomaten, geschält
250 ml trockener Weißwein
2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
2 Lorbeerblätter
2 EL schwarze Pfefferkörner
400 ml Kalbsfond
1 mehlig kochende Kartoffel

Für die Gremolata:

2 Schalotten
50 g Butter
1 Bio Zitrone
1 Bund glatte Petersilie
3 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
4 getrocknete Tomaten
2 EL Semmelbrösel
Olivenöl

Für das violette Püree:

1 kg violette Kartoffeln z.B. Blauer Schwede
500 ml Milch
2 EL Butter
Salz & Pfeffer
Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben

Für das grüne Püree:

450 g grüne Erbsen
4 EL Butter
3 EL Sahne
1 kleine Zwiebel
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kalbsbäckchen parieren, pfeffern, salzen und von beiden Seiten in einem Bräter hellbraun anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Im gleichen Fett die grob geschnittenen Würfel von Sellerie, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch hellbraun anrösten. Etwas salzen und mit Tomatenmark anschwitzen, Dosentomaten hinzugeben. Gut verrühren und die Kalbsbäckchen in die Soße geben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Pfefferkörner dazugeben, mit Fond auffüllen und die Kartoffel für bessere Sämigkeit hineinreiben. Bräter mit Backpapier abdecken und im Ofen bei 150 Grad Ober/Unterhitze 1 ½ - 2 Stunden schmoren.

Für die Gremolata die Schalotten in feine Würfel schneiden, in Butter glasig dünsten und etwas salzen. Zitronenschalen, kleingeschnittene Petersilie,- Thymian,- und Rosmarinblättchen, kleingeschnittene Tomaten und Semmelbrösel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kalbsbäckchen aus dem Bräter nehmen, Gremolata auf dem Fleisch verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Bei 240 Grad im Ofengrill kurz überbacken. In der Zwischenzeit die Soße aus dem Bräter durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und später zu den Bäckchen reichen.

Für das violette Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten kochen lassen. Wasser abgießen, mit einem Stampfer zerstampfen, die Milch mit Butter dazu geben und mit Salz, Pfeffer und frischem Muskat würzen. Für das grüne Püree eine kleine Zwiebel fein würfeln, in 1 EL Butter glasig dünsten. Dann Erbsen und sehr wenig Wasser zufügen und 1 TL Butter zugeben, leicht salzen und zum Kochen bringen. Der Topfboden soll gerade so eben mit Wasser bedeckt sein, die Erbsen eher dämpfen als kochen. So lange kochen bis die Erbsen weich, aber nicht verkocht sind. Butter und 2-3 EL Sahne zufügen und mit Stabmixer pürieren. Wer mag, presst einen Hauch Knoblauch dazu. Wenn das Püree noch zu fest ist, etwas mehr Butter oder Sahne zufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Nachspeise: White Chocolate Cookie Dough mit Waldbeereneis und Krokanthippen

Zutaten für 4 Personen:

Für Cookie Dough:

120 g Butter
100 g weiße Raspelschokolade
75 g brauner Zucker
1 Ei
½ TL Salz
1 TL gestr. Backpulver
220 g Mehl
1 Pk. Vanillezucker
100g weiße Schokoladentropfen

Für die Krokanthippen

25 ml Orangensaft
65 g Puderzucker
475 g saure Sahne
30 g zerlassene Butter
30 g Sesam
15 g Mehl

Für das Waldbeereneis:

500 g gemischt Beerenmischung
200 g Zucker
115 g Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Teig Butter mit Zucker schaumig rühren, nach und nach die restlichen Zutaten hinzu geben. Zum Schluss die Schokotropfen untermischen. Die Masse gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech in Servierringe verteilen, festdrücken und kaltstellen.

Für das Waldbeereneis die Beeren aufkochen, bis sie alle geplatzt sind und viel Flüssigkeit abgeben. Durch ein Sieb streichen, ungefähr 1,5 Tassen dickflüssiges Beerenkonzentrat

sollte man erhalten. Abkühlen lassen. Beerenkonzentrat mit Zucker mischen, dann saure Sahne und Schlagsahne unterrühren. Alles gründlich mischen und einige Stunden im Kühlschrank kalt werden lassen. Eis nach den Herstellerangaben der Eismaschine zubereiten. In gut schließbaren Behältern füllen, mit Klarsichtfolie bedecken - damit sich keine Kristalle bilden - und im Gefrierfach lagern.

Für die Krokant-Hippen alle Zutaten vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 5-6 Minuten backen. Abkühlen lassen und in beliebig große Stücke brechen. Eventuell Krokanthippen auf einem Küchenpapier etwas entfetten.

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Cookie Dough-Teig für 6-7 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 8-10 Minuten backen. Teig aus den Servierringen in ein Förmchen geben, eine Kugel Eis dazugeben und mit den Krokanthippen nach Belieben servieren.

Guten Appetit!