



Folge 6: Käsemacher Florian lädt zum Finale ins Münsterland

Rezepte von Florian Schulte Bisping

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

Heimathäppchen-Rezept: Oma Christels Häppchen mit Westfälischem Pumpernickel

Zutaten Pumpernickel

Rezept für 4 kg Westfälisches Pumpernickel
2 kg Roggenschrot
100 g alter Pumpernickel
100 g fertiger Sauerteig
1800 ml Wasser
50 g Salz
2 Brotformen à 2 kg

Zutaten Oma Christels Häppchen:

250 g Westfälischer Pumpernickel
150 g gute Butter
200 g Sommerkäse

Zubereitung Pumpernickel:

Alle Zutaten werden bei Zimmertemperatur in eine Schüssel gegeben und mit der Küchenmaschine 40 Minuten langsam gerührt. Danach ruht der Teig eine weitere Stunde bei Zimmertemperatur. Nun den Backofen auf 165 °C vorheizen und den gegangenen Brotteig ganz vorsichtig in die gefetteten und bemehlten Brotformen gegeben. Dabei sollten die Luftbläschen im Teig möglichst heile bleiben.

Die Fettpfanne des Backofens mit Wasser füllen und in die untere Backofenschiene schieben. Die Backformen mit dem Pumpernickel backen nun für 24 Stunden bei 165 °C auf der mittleren Schiene. Nach einer Stunde wird die Temperatur auf 100 °C zurückgestellt. Bevor der Pumpernickel aus der Form gestützt wird, sollte er noch 12 Stunden auskühlen. Vor dem Schneiden den Pumpernickel nochmals mindestens zwei Tage ruhen lassen.

Insgesamt dauert das Herstellen des Brotrezepts fast 4 Tage, inklusiv Ruhezeiten. Der Westfälische Pumpernickel ist acht Wochen haltbar.

Zubereitung Oma Christels Häppchen:

Pumpernickel und Käse werden in 0,5cm dünne Scheiben geschnitten und dann geschichtet. Es werden jeweils vier Scheiben Pumpernickel und drei Scheiben Käse gebraucht. Zuunterst kommt eine Scheibe Pumpernickel, die dick mit Butter bestrichen wird, darauf kommt eine Scheibe Käse. Nun mit einer Scheibe Pumpernickel, die beidseitig mit Butter bestrichen wird, belegen. Und darauf kommt wieder eine Scheibe Käse, dann Pumpernickel mit beidseitig Butter, Käse – diese Abfolge wird nun vier Mal durchgeführt. Als Abschluss dient eine Scheibe Pumpernickel, die nur auf der Unterseite gebuttert wurde. Diesen Pumpernickel-Käse-Butterturm packt man nun gut in Frischhaltefolie ein und legt ihn bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank. Kurz vor dem Servieren wird der Stapel in hübsche kleine Rauten geschnitten.



Hauptspeise: Kalbsbraten in Milch

Zutaten Kalbsbraten:

2 kg Kalbsbraten
400 ml Sahne
500 ml Milch
4 Zwiebeln
2 Karotten
100 g Butter
4 EL Rotweinessig
4 EL Tomatenketchup
2 TL Senf
2 TL Rosmarin
2 Lorbeerblätter
2 Kartoffeln für die Sämigkeit der Soße

Zutaten Rosmarin-Kartoffeln:

2 kg Kartoffeln, neue
2 TL Zitronenschale, abgerieben
2 TL Rosmarin, getrocknet
2 Chilischoten, zerstoßen
8 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Gemüsebeilage:

2 Paprika
2 Möhren
2 Zucchini
250 g Hirtenkäse
4 EL Blütenhonig

Zubereitung Kalbsbraten:

Den Kalbsbraten waschen und trocken tupfen. Einen Esslöffel Rotweinessig über das Fleisch gießen und einreiben. Den Braten mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Die Zwiebeln und die Karotte fein schneiden. In einem ofenfesten Bräter Butter erhitzen, das Fleisch mit Zwiebel und Karottenwürfeln von allen Seiten bei mäßiger Hitze anbraten. Tipp: Für eine Sämigkeit der Soße zwei kleingeschnittene Kartoffeln mit in den Bräter geben. Mit Sahne ablöschen und die Milch dazugeben. Ketchup, Senf, Lorbeerblätter und einen Esslöffel Essig zugeben und kurz aufkochen lassen. Den Topf im vorgeheizten Backofen bei 90 °C ca. drei Stunden gar ziehen lassen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur auf 150 °C erhöhen. Den Braten beiseite stellen. Die Lorbeerblätter aus der Soße entfernen, die Soße eventuell pürieren und durch ein Sieb passieren. Noch einmal mit Salz und Essig abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Soße übergießen.

Zubereitung Rosmarin-Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. Olivenöl, Chilischote, Zitronenschale, Rosmarin, Pfeffer und Salz verrühren. Die Kartoffelstücken in der Marinade gründlich wenden. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln auf ein Backblech geben und ca. 25 Minuten backen, dabei hin- und wieder wenden. Wenn die Kartoffelstücke goldbraun sind, kann serviert werden.

Zubereitung Gemüsebeilage:

Das Gemüse und den Hirtenkäse in mundgerechte Stücke schneiden und in eine ofenfeste Schale geben. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander vermengen. Bei 200 °C für 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Nachspeise: Joghurt-Erdbeereis mit Schokosoufflé

Zutaten Joghurt-Erdbeereis:

300 g Joghurt
300 ml süße Sahne
150 g Puderzucker
400 g Erdbeeren, geputzt
Saft einer ½ Zitronen

Zubereitung Joghurt-Erdbeereis:

Die Erdbeeren mit dem Mixstab und der Sahne pürieren. Joghurt und Zitronensaft dazugeben und kurz pürieren. Zucker nach Geschmack unterheben. Bitte dabei beachten, dass die Mischung im



flüssigen Zustand süßer schmeckt, als das Eis dann tatsächlich später schmeckt. Außerdem ist der Zuckeranteil davon abhängig, wie süß das verarbeitete Obst ist. Die Masse in die Eismaschine geben und nach Gebrauchsanweisung herstellen.

Zutaten Schokosoufflé:

3 Eier
3 Eigelbe
120 g Zucker
120 g Mehl
135 g 70%ige Edelbitter-Schokolade
150 g Butter, gewürfelt
Butter für die Förmchen
Mehl für die Förmchen

Zubereitung Schokosoufflé:

Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Die Butterwürfel zur Schokolade geben und unter Rühren auflösen. Die Masse zum Eier-Gemisch geben und unterziehen. Das Mehl sieben und vorsichtig unterheben.

Die Förmchen mit Butter fetten und mit etwas Mehl ausstäuben und zu zwei Dritteln mit der Soufflémasse füllen. Über Nacht – mindestens 12 Stunden - in den Tiefkühler stellen. Die Förmchen kurz vor dem Servieren in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und bei Umluft 13 Minuten backen.

Nach der Backzeit die Soufflés vorsichtig aus der Form stürzen, auf einen Teller setzen und mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!