



Folge 5: Wildes und Süßes aus dem Ruhrgebiet

Rezepte von Dorothee Vortmann

Alle Mengenangaben für sechs Personen, oder wie angegeben

Vorspeise: Altendorfer Landei im bunten Salatnest



Zutaten:

300g Parmesankäse

6 hartgekochte Altendorfer Landeier

Blätter von verschiedenen Blattsalaten wie Lollo Rosso, Lollo Bionda, Friséesalat, Kopfsalat, Rucola

Kirschtomaten

einige braune Champignons

Blüten zur Dekoration

Für das Dressing:

6 El Himbeeressig

4El Himbeersirup

4 El Sonnenblumenöl

1 TI Senf

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Käse reiben und sechs flache Häufchen auf einem Backblech verteilen. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und auf umgedrehte Tassen stürzen, so dass nach dem Erkalten kleine Körbchen entstehen.

Die Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren, unter dem gewaschenem Salat heben und in die Käsekörbchen füllen. Die Tomaten und die in Scheiben geschnittenen Pilze dazugeben und jeweils ein gekochtes und halbiertes Ei darauflegen. Sofort servieren!



Hauptspeise: Rouladen vom Bentheimer Schwein mit Speckpflaumen



Rouladen

Zutaten:

- 12 Rouladen vom Bunten Bentheimer Schwein
- 12 TL Senf
- 12 Scheiben geräucherter durchwachsener Speck
- 24 Backpflaumen
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- 2 Zwiebeln
- 1 kleines Glas Apfelsaft
- 1 kleines Glas trockener Rotwein

Zubereitung:

Die Rouladen mit Senf bestreichen und mit einer Scheibe Speck belegen. Mit Pfeffer und Salz würzen, je zwei Pflaumen darauf legen und fest zu Rouladen aufrollen. Mit Rouladen-Nadeln feststecken und im heißen Fett rundherum anbraten. Zum Schluss die gewürfelten Zwiebeln anschmoren, mit Apfelsaft und Rotwein ablöschen und ca 1,5 Stunden im zugedeckten Topf schmoren lassen.

Kartoffelpüree

Zutaten:

- 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 0,5l Milch
- etwas Butter
- Muskatnuss nach Geschmack

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und mit Salz gar kochen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und mit der heißen! Milch und der Butter zu einem glatten Püree verschlagen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.



Grüne Bohnen

Zutaten:

500g grüne frische Bohnen
Salz, Pfeffer, frisches Bohnenkraut
200g kleine Tomaten

Zubereitung:

Die Bohnen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit etwas Salz, Pfeffer und Bohnenkraut in wenig Wasser knapp gar dünsten. Die Tomaten vierteln und kurz mit garen.

Dessert: Bratäpfel mit karamellisierten Walnüssen und Vanilleschaum



Zutaten:

6 gleichgroße Äpfel
150 g Marzipan
50 g Rosinen
50 g gehackte Walnüsse
Zucker zum karamellisieren
30 schöne Walnusshälften
100 g Zucker

Vanilleschaum:

1 l Milch
1 Vanillestange
30 g Speisestärke
2-3 Ei Zucker
3 Altendorfer Landeier
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, das obere Viertel waagrecht abschneiden und zur Seite legen. Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in eine Auflaufform stellen. Das Marzipan, die Rosinen und die gehackten Walnüsse vermischen und in die Äpfel füllen. Den abgeschnittenen Deckel wieder aufsetzen. Bei 180°C ca. 30- 45 min (je nach Größe der Äpfel) im Backofen garen.

Für die karamellisierten Walnüsse den Zucker in einer Pfanne schmelzen, dabei darauf achten das der Zucker nicht dunkel wird, dann die Walnüsse darin schwenken und auf Backpapier einzeln auskühlen lassen.

Für den Vanilleschaum die Vanillestange halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Stange und allen restlichen Zutaten in einem Kochtopf verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, so dass eine schöne schaumige Soße entsteht. Alles zusammen anrichten und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!