

Zweierlei vom Hokkaido Kürbis

Suppe & Kartoffel - Kürbis - Parmesanstampf mit Vanillegarnele

Zutaten für die Suppe

2 Stück	Karotten
400gr.	Kürbisfruchtfleisch
½ kleiner	Selleriekopf
50gr.	Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
200gr.	mehligkochende Kartoffeln
300ml	Gemüsefond
100ml	Weißwein
150ml	Schlagsahne
1 EL	Butter
1 EL	Honig
Salz, Pfeffer, Muscaris (Muskatblüte)	

Zutaten für den Kartoffel – Kürbis - Stampf

4 Stück	frische Garnelen
200gr.	Parmesan gerieben
1	Vanilleschote
300gr.	mehligkochende Kartoffeln
300gr.	Kürbisfruchtfleisch
2 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
150ml	Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muscaris (Muskatblüte)	

Zubereitung Kürbissuppe:

Karotten, Ingwer, Kartoffeln, Knoblauch sowie Sellerie schälen und grob schneiden. Den Kürbis ebenfalls in grobe Würfel schneiden.

In einem hohen Topf in der Butter die Zutaten kurz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Jetzt mit Honig, Salz, Pfeffer, Muscaris und Weißwein abschmecken. Nach 15 Minuten mit einem Stabmixer durch pürieren und nochmals abschmecken.

Zubereitung Kartoffel – Kürbis – Parmesan Stampf mit Vanillegarnele

Die Garnelen putzen. (Darm entfernen) Nun die Vanille der Länge nach halbieren und das Vanillemark heraus kratzen. Dieses mit Salz, Pfeffer dem Vanillemark in etwas Olivenöl marinieren. Kartoffeln schälen und in grob schneiden. Aus dem Kürbis die Kerne mit einem Löffel heraus kratzen. In einem Topf mit Salzwasser den Kürbis und Kartoffel abkochen. Schlagsahne, Butter Topf erhitzen und bereitstellen und mit Muscaris abwürzen. Garnelen in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl für 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Kartoffel abschütten und mit der Schlagsahnemischung vermengen und mit einem Stampfer zerdrücken. Den Parmesan frisch gerieben unter den Stampf mengen und sowie mit der Garnele anrichten.

Strammer Max, Toast Hawaii, Saure Nieren, Herzpfeffer

Zutaten für Strammer Max

2 Scheiben	Schwarzbrot
1 EL	Butter
2 Scheiben	Schinken
2 Scheiben	Emmentaler
2 Stück	Eier

Schwarzbrotstreifen mit Butter von beiden Seiten bestreichen. Diese in einer Pfanne kurz kross anbraten. In der gleichen Pfanne mit etwas Öl den Schinken kurz anbraten. Nun auf den Schinken eine Scheibe Emmentaler Käse legen kurz anschmelzen lassen. Beides kommt nun auf das Schwarzbrot. Jetzt 2 Eier in die Pfanne aufschlagen und anbraten. Am Ende die Spiegeleier auf den Käse geben und anrichten.

Zutaten für Toast Hawaii

4 Scheiben	Toastbrot
4 Scheiben	Ananas
4 Scheiben	Schinken
4 Scheiben	Schmelzkäsescheiben
4 Stück	Cocktailkirsche

Den Backofen auf 200 Grad Ober – Unterhitze vorheizen. Auf einem Backblech die Toastbrotstreifen verteilen. Darauf kommt eine Scheibe Schinken, 1 Ring Ananas sowie eine Scheibe Schmelzkäse. Dieses kommt dann für 8 Minuten in den Ofen. Am Ende wird das mit einer Cocktailkirsche dekoriert.

Zutaten für Saure Nierle

300gr.	Schweinenieren
1 Stück	Rote Zwiebel
100ml	Weißwein
1 EL	Dijonsenf
200ml	braune Sauce
100ml	Schlagsahne
Salz, Pfeffer	

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Nieren ordentlich „putzen“

und in Streifen schneiden. Ablauf in der Pfanne. Zwiebel glasig anbraten – Nieren mit anbraten - würzen – Weißwein ablöschen – braune Sauce – Schlagsahne – Dijon Senf – eine Sache von 5 - 8 Minuten maximal.

Zutaten für Herzpfeffer

150gr.	Schweinenacken
150gr.	Schweinebäckchen
200gr.	Schweinebauch
200gr.	Nieren
200 g	Mehl
1	Zwiebel(n)
1 Zehe	Knoblauchzehe(n)
400gr.	Blutwurst
Piment, Pfeffer, Majoran	
1 Stück	Lorbeerblatt
1 TL	Koriandersamen
400ml	Wasser zum abkochen

Rahm – Pilz – Pfanne mit Semmeltaler oder Knödel

Zutaten

400gr.	Pilze (braune Champignon, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge)
200ml	Schlagsahne
50ml	Weißwein
2 kleine	Rote Zwiebeln
Etwas Petersilie	
1 Stück	Zitrone
2 EL	Butter
400gr.	Brötchen vom Vortag
200ml	Milch
2	Eier
2-3 EL	Mehl
1 EL	Paniermehl
200ml	Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muscaris	

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein Würfeln. Die Pilze mit einem trockenen Pinsel vom Dreck befreien und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zwiebel in einer Pfanne in etwas Butter glasig braten. Petersilie fein hacken. Brötchen in grobe Würfel schneiden und Milch hinzufügen. Zwiebel, Pfeffer, Muscaris, Mehl, Petersilie, Paniermehl dazu geben und gut durch kneten. Die Knödel können in Salzwasser abgekocht werden oder in einem Handtuch eingerollt und später in Butter ausgebacken werden. Die Pilze in Öl und Butter mit Zwiebel in einer Pfanne anbraten.(mit Mehl bestäuben) Mit Salz & Pfeffer würzen und dem Weißwein ablöschen. Kurze Zeit später die Pilze mit Schlagsahne & Brühe ablöschen und kurz einkochen lassen. Am Ende die Zitrone halbieren und mit Saft einer halben Zitrone die Sauce verfeinern.

Paniertes Kotelett mit Breckelbohne und Rahmsauce

Zutaten

4 Stück	Schweinekotelett
2 Stück	Eier
100gr.	Mehl
200gr.	Paniermehl
300gr.	Breite Bohnen
300gr.	mehligkochende Kartoffeln
250ml	braune Sauce
100ml	Schlagsahne
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Butter
1 kleine	Rote Zwiebel
50ml	Weißwein
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Kotelett würzen und in der „Panierstraße“ (Mehl – Ei – Paniermehl) panieren. Die Bohnen waschen und die Fäden ziehen, diese dann in 2cm Dick schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Nun diese in Salzwasser mit den Bohnen abkochen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas Öl in einem Topf glasig anbraten. Jetzt das Tomatenmark dazufügen kurz mit rösten und sowie mit Weißwein, Schlagsahne und der braunen Sauce aufgießen. Das Kotelett in einer Pfanne mit Öl und Butter goldgelb ausbacken. Die Sauce abschmecken und nach Bedarf andicken.

Salzkartoffeln abgießen und mit einem Stampfer kurz andrücken.

Selchfleischknödel mit Sauerkraut

Zutaten

250 g Selchfleisch (z.B. Selchfleischroller)

Für den Kartoffelteig:

130 g Kartoffeln

250 g Mehl (griffig)

Salz

Für die Selchfleischfülle:

2 EL Butter

1 Zwiebel (geschält und sehr fein gehackt)

1/2 Zehe(n) Knoblauch

10 g Semmelbrösel

2 Stück Eier

Salz, Pfeffer, Majoran

1 Packung Sauerkraut nach Wahl

Zubereitung

Den Selchroller in heißem Wasser ca. 90 Minuten kochen lassen. Danach das Netz entfernen und auskühlen lassen.

Die Kartoffel kochen und etwas abkühlen lassen.

Danach schälen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mehl und Salz dazu geben und zu einem Teig verkneten. Dabei etwas Wasser dazu leeren (ca. 50 ml). Den Erdäpfelteig etwas rasten lassen.

Das Selchfleisch faschieren oder in möglichst kleine, feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne Butter zerlassen und Knoblauch und Zwiebeln darin anschwitzen.

Danach das faschierte Selchfleisch dazu geben und ebenfalls mitrösten lassen. Etwas auskühlen lassen. Eier und Semmelbrösel begeben und alles zu einer homogenen Masse vermengen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Kartoffelteig kleine Stücke abschneiden. Diese etwas ausrollen, mit einem Löffel die Selchfülle auftragen und den Teig rundherum zu einem Knödel formen.

In kochendes Wasser einlegen, einmal aufwallen lassen und die Selchfleischknödel dann ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Liptauer Rezept

Zutaten

250g	Topfen
1TL	Pfeffer
1TL	Salz
1EL	Kümmel
3Stk	Gurken (süß-sauer)
3Stk	Sardellenpaste
10Stk	Kapern
1EL	Senf
3EL	Sauerrahm
1Stk	Zwiebel
150g	Butter
1EL	Paprika (edelsüß)

Zubereitung

Alles in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer durchmischen für 3 - 4 Minuten.