



Folge 3: Gänsemama und Zahlenmeisterin vom Niederrhein

Rezepte Waltraud Hoffmann

Alle Mengenangaben für sechs Personen, oder wie angegeben

Vorspeise: Bunter Kartoffelsalat mit angebratener Blutwurst



Zutaten:

- 2 kleine Zwiebeln
- 1 EL Senf
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 5 EL Rapsöl
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 2 mittlere festkochende Kartoffeln (z. B. Allians)

Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden, in Olivenöl glasig dünsten, Senf dazu, aufkochen, mit Balsamico-Essig ablöschen etwas Wasser dazu und das Ganze aufkochen – dann salzen und pfeffern, immer wieder aufkochen und abschmecken. Dann Rapsöl einrühren und den Zweig Zitronenthymian dazu – mit dem Schneebesen gut vermengen Die Kartoffeln gar kochen, würfeln und die Würfel unter die Vinaigrette mengen

Süßkartoffeln

Zutaten:

- 3 Süßkartoffeln violett (rot bis violettes Fleisch)
- 3 Süßkartoffeln hellbraun (weißes Fleisch)
- 3 Süßkartoffeln lachsfarben (karottenfarbenes Fleisch)
- 3 Zehen Knoblauch
- 10 Zweige Zitronenthymian
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in 4-5 mm dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen – ein paar Scheiben Knoblauch und Zweig vom Zitronenthymian dazu - Kartoffelscheiben von beiden Seiten gleichmäßig anbraten und warm halten.



Blutwurst

Zutaten:

12 Scheiben hausgemachte Blutwurst
Mehl
Rapsöl

Zubereitung:

Hausgemachte Blutwurst in Mehl wenden und kurz anbraten.

Anrichten: Nach Belieben Silberzwiebeln eine halbe Minute aufkochen, schälen, halbieren und an der Schnittseite in einer Pfanne anbraten (ohne Fett). Kartoffelscheiben als Kreis auf den Teller, die Blutwurst mittig setzen, die Vinaigrette über die Süßkartoffelscheiben und die Silberzwiebeln am Rand garnieren

Hauptspeise: Angeräucherte Gänsebrust mit Holunderjus, Brunnenkresse-Püree und Spitzkohl



Soße

Zutaten:

Gänseknochen (Flügel, Hals, Körper)
2 große Gemüsezwiebeln
½ Sellerie
3 Möhren
½ Porree
2 EL Rapsöl
2 EL Zucker
2 EL Tomatenmark
2 EL Balsamico-Essig
5 Wachholderbeeren
3 Nelken
1 Handvoll Pfefferkörner
5 Korianderkörner
4 Lorbeerblätter
¼ l Gänsefond
Thymian
1 Zweig Rosmarin
¾ l Rotwein
2 EL Holunder Saft
200 g Holunderbeeren
2 EL dunkles Mondamin
Salz , Pfeffer
Wasser

**Zubereitung:**

Zwiebel, Sellerie und Möhren schälen mit Porree im Rapsöl glasig dünsten, Tomatenmark + Zucker darüber, bei hoher Temperatur anrösten, mit Balsamico-Essig ablöschen, dann Rotwein, Gänsefond, Wasser und Gewürze darunter und ohne Deckel 3-4 Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

Nach 3-4 Stunden abseihen, Gemüse ausdrücken, Mondamin und Holundersaft untermischen, abschmecken und reduzieren. Zum Schluss die Holunderbeeren zufügen.

Gänsebrust**Zutaten:**

angeräucherte Gänsebrust (für 6 Personen 2 a ca. 1300 g)

1 Tasse Weißwein und 1 Tasse Wasser

Zubereitung:

Gänsebrust salzen und pfeffern, ca. 5 Stunden anröchern (oder angeräuchert kaufen), auf das Blech legen, etwas Weißwein und Wasser dazu (evtl. das Grün vom Porree und Sellerie dabei) und 2 ½ Stunden bei 160 Grad Umluft in den Backofen garen.

Spitzkohl**Zutaten:**

1 Spitzkohl groß

2 kleine Zwiebeln

50 g Butter

Muskat

250 ml Sahne

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spitzkohl halbieren – Strunk raus schneiden- Spitzkohl klein schneiden.

50 g Butter in Pfanne erhitzen Zwiebeln andünsten -Spitzkohl mit Salz und Muskat würzen - bei geschlossenen Deckel ca. 10 Minuten dünsten lassen. Danach Sahne rein – vermischen und mit Pfeffer abschmecken

Brunnenkresse-Pürree**Zutaten:**

1,5 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln (z. b. Gala)

Salz, Pfeffer; Muskat, Kümmel

160 g Butter

200 g Brunnenkresse

300 ml Milch

Zubereitung:

Kartoffel schälen und in Salzwasser mit Kümmel gar kochen; gegarte Kartoffel stampfen Butterflocken, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Brunnenkresse mit Milch im Mixer zerkleinern und unter das Kartoffelpüree mischen.



Dessert: Zwetschgen mit Buttermilch-Mousse und Limonen-Basilikum-Eis



Zwetschgen

Zutaten:

1 kg Zwetschgen
300 g Zucker
5 Korianderkörner
3 Stangen Zimt
10 Pfefferkörner
1 Vanilleschote
¼ l Portwein, ½ l Rotwein
2 EL Mondamin hell

Zubereitung:

Zucker mit den Gewürzen karamellisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Nochmal aufkochen – dann sieben und mit Mondamin andicken. Die Zwetschgen vierteln und in den Sud geben und 5 Stunden auskühlen lassen.

Buttermilch-Mousse

Zutaten:

300 ml Weißwein
500 ml Buttermilch
3 Eier
75 g Zucker
Abrieb von 3 Limetten
6 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in Wasser aufweichen. Eier, Limettenabrieb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Dann Buttermilch und Weißwein einrühren, Gelatine dazu (darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden). Die Masse in runde Förmchen füllen und erkalten lassen.

Limetten- Basilikum-Eis

Zutaten:

250 ml Zucker
100 ml Wasser
200 ml Limettensaft
100 ml Weißwein
1 Handvoll Basilikumblätter

Zubereitung:

Zucker und Wasser aufkochen bis sich der Zucker gelöst hat. Die Basilikumblätter mit dem Limettensaft im Mixer kleinhacken. Zuckerwasser, Limettensaft und Weißwein durchmengen 3-4 Stunden kaltstellen und in die Eismaschine geben.