



**Das Multitalent aus Ostwestfalen**

**Rezepte von Anke Windmann**

## **Vorspeise: Apfelparpaccio mit Ziegenkäse und Schwarzbrotchips**



### **Apfelparpaccio mit Ziegenkäsebällchen**

#### **Zutaten:**

200 g Ziegenkäse (für die Bällchen)  
1 Bund Schnittlauch  
¼ geriebene Zitronenschale  
Saft einer Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
30 g Paniermehl  
Salz und Pfeffer

#### *Für das Dressing:*

8 EL feinsten Olivenöl  
1,5 TL Calvados  
2 TL Honig  
Zitronensaft  
Salz & Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Schnittlauch und Knoblauch zerkleinern und mit den übrigen Zutaten mischen, danach kalt stellen. Später mit zwei kleinen Löffeln zu Kugeln formen.

Aus den oben genannten Zutaten das Dressing anrühren.

Die Äpfel in hauchdünne Scheiben schneiden und mit dem Dressing marinieren/übergießen.

### **Schwarzbrotchips**

#### **Zutaten:**

250 g Roggenschrot  
250 g Weizenschrot  
1 Würfel Hefe

500 ml Buttermilch  
1/3 Becher Zückerrübensirup  
1/5 TL Salz

#### **Zubereitung:**

Die Hefe in der Buttermilch auflösen und zusammen mit dem Roggen-/Weizenschrot und den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Gerade Weck-Gläser gut einfetten und zu einem Drittel mit dem entstandenen Teig füllen. Mit Alufolie abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 160°C ungefähr zwei Stunden backen. Stürzen, abkühlen lassen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese kurz vor dem Servieren mit Kürbiskernöl beträufeln und grobes Meersalz draufstreuen. Dann nochmal zehn Minuten bei 200°C in den Backofen.



## Das Multitalent aus Ostwestfalen

### Hauptspeise: Lammragout mit Brezelgugelhupf und Pfifferlingen



#### Lammragout

##### **Zutaten:**

1 kg Lammfleisch  
200 g Speck  
8 Knoblauchzehen  
5 EL Mehl  
250 ml Rotwein  
500 ml Bouillon  
200 ml Tomatensaft  
300 g Feigen  
500 g Perlzwiebeln  
1 TL Feigenmarmelade  
1 Bio-Zitrone  
½ Zimtstange  
4 Gewürznelken  
5 Zweige Zitronenthymian  
1 Lorbeerblatt  
Salz und Pfeffer

##### **Zubereitung:**

Das Lammfleisch und den Speck klein schneiden und in gutem, nicht zu scharfem Olivenöl kräftig anbraten. Die Knoblauchzehen dazu geben und 5 Minuten mitbraten, dann das Mehl darüberstreuen und kurz anrösten lassen.

Mit Rotwein und Bouillon ablöschen, die Zitrone vierteln und zusammen mit Zimt, den Gewürznelken, Thymian und dem Lorbeerblatt etwa eine halbe Stunde mit köcheln lassen. (Die Gewürze werden vor dem Servieren wieder entfernt.)

Dann die Feigen ganz klein schneiden und mit dem Tomatensaft, den Perlzwiebeln und der Feigenmarmelade zum Fleisch dazu geben. Das Ganze nochmal 30 Minuten ganz klein köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## **Das Multitalent aus Ostwestfalen**

### **Brezelgugelhupf**

#### **Zutaten:**

5 altbackene Laugenbrezeln  
500 ml heiße Milch  
1 Zwiebel  
50 g Butter  
4 Eigelbe  
3 EL Petersilie, gehackt  
4 Eiweiß

#### **Zubereitung:**

Die Laugenbrezeln in Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Die Zwiebel würfeln und in der Butter anschwitzen. Anschließend zu den Laugenbrezeln geben zusammen mit dem Eigelb und der Petersilie verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gugelhupfform gut buttern und mit Paniermehl auskleiden, dann den Teig hineinfüllen und im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen etwa 30–40 Minuten backen. Etwas im Backofen ruhen lassen und dann noch heiß stürzen und servieren.

### **Pfifferlinge**

#### **Zutaten:**

1 kg Pfifferlinge  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
½ Becher Creme Fraiche  
Petersilie, Schnittlauch und etwas Balsamicoessig  
Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Die Pfifferlinge putzen und in heißem Olivenöl anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln und in etwas Butter anschwitzen, zu den Pfifferlingen geben und mit einem Schuss Balsamicoessig etwas köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die klein gehackte Petersilie, den in feine Röllchen gerschnittenen Schnittlauch und die Creme Fraiche darüber geben.



## Das Multitalent aus Ostwestfalen

### Dessert: Karmelleis mit herbstlichen Obstvarianten



#### Karmelleis

##### **Zutaten:**

120 g Zucker  
6 EL Ahornsirup  
4 Eigelb  
400 ml Sahne  
ca. 12-18 in Portwein eingelegte Trockenpflaumen  
ca. 12-18 Walnusshälften

##### **Zubereitung:**

Den Zucker in einer schweren Pfanne schmelzen und hellbraun karamelisieren lassen. Den Ahornsirup dazu geben und alles etwas köcheln lassen. Dann 180 ml Sahne dazurühren vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die restliche Sahne steif schlagen. Jetzt die 4 Eigelbe mit höchster Stufe des Rührgerätes unter die Karamelmasse rühren. Wenn die Masse so gut wie kalt ist, die restliche Sahne unterheben und in die Eismaschine geben. Nach ca. 45 Minuten in Förmchen abfüllen und einfrieren. Mit in Portwein eingelegten Trockenpflaumen und Walnüssen dekorieren.

#### Birnen-Zimt-Crumble

##### **Zutaten:**

*Für das Obst*  
4-6 Birnen  
50 g Zucker  
40 g Butter  
2 EL Zitronensaft  
1/4 TL Zimt

*Für die Streusel*  
50 g Butter  
50 g Mehl  
50 g Zucker  
25 g gemahlene Mandeln  
25 g gehackte Nüsse

##### **Zubereitung:**

Die Birnen in Spalten schneiden und in Butter anschwitzen. Zucker, Zitronensaft und Zimt unterrühren und fünf Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und abkühlen lassen.

Alles zu einem Rührteig vermengen. Nun die abgekühlten Birnen in Förmchen füllen, die fertigen Streusel drüberstreuen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind.

Zum Anrichten das Eis aus den Förmchen holen und auf einen schönen Teller setzen, daneben das Förmchen mit dem Crumble platzieren und mit den Pflaumen und Walnusshälften dekorieren.