



Folge vom 05.09.2012: Ein Hof voller Ziegen

Rezepte von Ilona Kuhnen

Vorspeise: Rösberger Vorspeisenteller



Zutaten (pro Person):

verschiedene Frischkäsevariationen (z.B. rote Zwiebel, Feige-Honig-Senf, Bruschetta)

1 x kleine Ecke Ziegencamembert

Paprikamarmelade (oder alternativ ein Chutney)

Zubereitung:

Aus jeder Frischkäsevariation mit einem Esslöffel oder einem Eiskugelformer ein Bällchen formen und alle zusammen auf einem Teller anrichten.

Ein Eckchen Camembert dazu setzen und neben den Camembert einen Klecks Paprikamarmelade (oder alternativ ein Chutney) geben.

Selbst gebackenes Ciabatta aufschneiden und zu dem Käseteller reichen.

Grundrezept für selbstgemachten Frischkäse:

Pro Person und Sorte benötigt man 50 Gramm neutralen Ziegenfrischkäse.

Dann kann man mit dem Experimentieren beginnen und diverse Geschmackszutaten in den Käse rühren - z.B. Feigensenf, flüssigen Honig, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und frische Kräuter wie Schnittlauch, Thymian, Estragon.

Auch Gewürze wie Curry und Paprikapulver oder mediterrane Gewürzmischungen eignen sich zum Kombinieren. Gerösteter Sesam oder Bockshornklee passen ebenfalls gut dazu. Der Bockshornklee muss geröstet werden, damit er seinen bitteren Geschmack etwas verliert. Danach etwas zermörsern. Und natürlich passt Knoblauch immer zum Frischkäse.

Probieren Sie einfach mehrere Variationen durch. Dabei am besten nach jeder Zutat abschmecken, ob das Ergebnis in die richtige Richtung geht. Neben dem Ziegenfrischkäse kann man natürlich auch solchen aus Kuhmilch nehmen.

Paprikamarmelade

Zutaten:

4-5 rote Paprikaschoten
150 ml Honigessig
200 g Zucker

Zubereitung:

Die Paprikaschoten vierteln, Kerne und Grate entfernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unterm Grill ungefähr 6-8 Minuten rösten, bis die Haut leicht schwarz wird. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken und 10 Minuten abkühlen lassen.

Dann häuten, grob zerkleinern und in der Küchenmaschine mit dem Schneidemesser (oder alternativ mit dem Pürierstab) zu einer leicht stückigen Masse zerkleinern. Mit 150 ml Honigessig (wahlweise Weinessig mit 2 EL Honig) und 200 g Zucker bei milder Hitze 1-1,5 Stunden köcheln lassen, bis die Masse sirupartig wird, dabei öfter umrühren. Alles heiß in Twist-off Gläser füllen und diese für ein paar Minuten mit dem Deckel nach unten drehen.

Selbstgebackenes Brot Ciabatta-Art

Zutaten:

600g Weizenmehl und Mehl zum Bestäuben
1 TL Salz
1/8 l Milch
¾ Würfel frische Hefe (30 g) oder 3/4 Paket Trockenhefe
2 EL Olivenöl
175 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl sieben und mit Salz mischen.

Die Milch erwärmen. Die frische Hefe zerkrümeln und in der lauwarmen Milch auflösen. Ein paar Minuten gehen lassen.

Die Hefemilch mit 175 ml lauwarmem Wasser und dem Olivenöl zum Mehl geben und alles zu glatten geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen und zugfreien Ort 40 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal gut durchkneten, zu einem länglichen, flachen Laib formen, aufs Blech legen und mit einem Küchenhandtuch abgedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, den Teig mit etwas Mehl bestäuben und bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Hauptgang: Zickleinkeule in Honig-Rosmarin-Jus, Kartoffelgratin und gartenfrische Bohnen

Rezept für sechs Personen



Zickleinkeule

Zutaten:

2 Zickleinkeulen (Hinterkeule) à ca. 1,5 kg
Olivenöl zum Marinieren
Salz, Pfeffer
3-6 Zweige frischer Rosmarin
1 Tasse Weißwein
pro Keule 2 EL flüssiger Akazienhonig
pro Keule 1 Orangenscheibe (unbehandelt!)

Zubereitung:

Die Zickleinkeulen salzen und pfeffern und gut mit Olivenöl bestreichen. Einen Zweig frischen Rosmarin pro Keule dazu geben, in eine Schüssel legen, alles mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Vor dem Zubereiten die Keulen noch einmal salzen und pfeffern, dann in die Grillfolie wickeln: Dabei einen Zweig frischen Rosmarin unter und einen Zweig auf die Keule legen. Die Orangenscheibe obendrauf legen, mit Honig beträufeln und den Weißwein dazu geben.
Die Grillfolie fest verschließen, damit keine Flüssigkeit ausläuft, und das Fleisch für 1,5–2 Stunden bei 175 Grad Umluft auf einem Backblech in den Ofen schieben.
In den Ofen eine feuerfeste Schüssel mit Wasser stellen.
Nach der Bratzeit die Folie vorsichtig öffnen. Wenn das Fleisch sich vom Knochen löst, ist es perfekt!

Kartoffelgratin

Zutaten:

250 ml Sahne
250 ml Milch
Muskatnuss
reichlich Salz
1 kg festkochende Kartoffel
1 Knoblauchzehe
Butter für das Ausfetten der Form

Zubereitung:

Die Kartoffeln vor dem Schälen gut waschen (danach nicht mehr waschen, ansonsten geht die Stärke verloren), dann schälen und in dünne Scheiben hobeln. Eine Auflaufform mit halbierten Knoblauch ausreiben, mit Butter ausfetten und die Kartoffelscheiben hinein schichten. Ein Gemisch aus Sahne, Milch, Salz und Muskatnuss darüber geben bis alles leicht bedeckt ist.

Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Die Auflaufform auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und 70 Minuten garen lassen.

Princessböhnchen

Zutaten:

ca. 300 g junge grüne Böhnchen

1 großer Zweig Rosmarin

1 EL Salz

etwas Butter

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

Zubereitung:

Wasser mit dem Rosmarinzweig und dem Salz zum Kochen bringen. Die Bohnen hinein geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen – sie müssen bissfest bleiben. Danach in eiskaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht nachgaren.

Kurz vor dem Servieren eine gute Messerspitze Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und die fein gehackte Zwiebeln darin glasig dünsten, dann die Bohnen darin erwärmen und auf Tellern anrichten.

Dessert: Petit Four



Biskuitteig

Zutaten:

4 Eier

5-6 EL warmes Wasser

125 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Weinsteinbackpulver

60 g zerlassene Butter (bei doppelter Menge 80 g)

Für die Füllung:

1 Glas Johannisbeergelee (ca. 375 ml)

1 Glas Erdbeermarmelade (ca. 375 ml)

Für die Glasur:

200 g Puderzucker

Wasser

ggf. Speisefarbe oder etwas Kirsch- oder Johannisbeersaft

Kandierte Blüten:

2 Eiweiß, steif geschlagen

100 g weißen Zucker

ca. 20 Blüten (Lavendelblüten, Rosenblütenblätter oder Gänseblümchen)

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem heißen Wasser mit dem Handmixer schaumig rühren, Zucker einrieseln lassen und rühren bis die Masse ganz weiß ist.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und ebenfalls unterheben.

Die zerlassene und abgekühlte Butter zum Schluss ganz locker unterrühren (Achtung: Die Butter darf nicht mehr heiß sein, sonst zerstört sie den Eischnee).

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse dünn und gleichmäßig darauf verteilen.

Den Biskuit bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 30-35 Minuten backen. Nach der Garzeit den Ofen langsam öffnen und kontrollieren, ob der Biskuit gut ist. Den Biskuit weitere fünf Minuten im geschlossenen Ofen ruhen lassen, dann heraus holen, vorsichtig von dem Backpapier lösen und auf einem Gitterrost erkalten lassen.

Den erkalteten Biskuitboden in ca. 4x4 cm große Quadrate schneiden. Je drei Quadrate übereinander legen und jeweils zwischen die Schichten ca. 1-1,5 TL Marmelade streichen.

Für die Glasur den Puderzucker mit lauwarmem Wasser verrühren bis eine zähflüssige Masse entsteht. Nun die Petits Fours damit rundum bestreichen, bis sie ganz bedeckt sind. Zum Schluss auf die noch feuchte Glasur eine kandierte Blüte setzen. Wahlweise kann man auch die Glasur mit Speisefarbe oder Fruchtsaft färben.

Um kandierte Blüten herzustellen, benötigt man etwa 20 ungespritzte Blüten. Diese vorsichtig kurz abbrausen und trocken tupfen. In steif geschlagenes Eiweiß tauchen und dann in weißem Zucker wenden oder rundum mit dem Zucker bestreuen, auf Pergamentpapier legen und über Nacht oder alternativ eine Stunde bei 50 Grad im Ofen trocknen lassen.