

Zu Tisch: Sachsen | ARTE

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-sachsen

Die Rezepte der Sendung



Leipziger Allerlei

4-6 Personen

Zutaten

Gemüse und Krebse:

- 12 junge Möhren
- ½ Kohlrabi
- 400 g Blumenkohl
- 300 g Erbsenschoten zum Palen (ca. 180 g frische Erbsen)
- 400 g Spargel (außerhalb der Spargelsaison 700 gr. Grüne Bohnen)
- 25 g getrocknete Spitzmorcheln
- 20 frisch gekochte Flusskrebse, alternativ: 200 g Flusskrebsschwänze
- einige Zweige Kerbel oder Petersilie
- Salz und Pfeffer

Saucen:

- 180 g Butter
- 40 g Mehl
- 200 ml Schlagsahne
- 2-4 EL trockener Weißwein
- Salz und Pfeffer

Semmelklößchen:

- 400 g Weißbrot vom Vortag
- ca. 350 ml Vollmilch
- 2 Eier

- Salz, Pfeffer,

Zubereitung

Krebsschwänze mit einer Drehbewegung vom Körper trennen, Schwanzrücken einschneiden und den Darm herausziehen. Schwanzfleisch herauspulen, unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Abgedeckt zu Seite stellen. Schalen der Krebse für die Krebssoße aufbewahren.

Milch erwärmen. Weißbrot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Milch übergießen und ca. 45 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Eier aufschlagen, unter die Brötchenmasse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit feuchten Händen einzelne Klöße formen.

Reichlich Wasser in einem hohen Topf erhitzen, ca. 20 g Salz hinzugeben und die Klöße bei mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten garen. Das Wasser darf nicht kochen, sondern nur siedeln. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Petersilie und Kerbel unter kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und kleinhacken.

Morcheln mit 150 ml heißem Wasser übergießen und ca. 10 min einweichen.

Erbsen pelen, Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Beim Spargel das untere, holzige Ende abschneiden. Möhren, Spargel und Kohlrabi schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. 2l Wasser mit Salz und einer Prise Zucker erhitzen. Spargel darin ca. 10 min. garen. Dann Blumenkohl, Möhren und Kohlrabi dazugeben. Nach weiteren ca. 10 Minuten Erbsen zufügen. Darauf achten, dass die Gemüsesorten knackig bleiben. Gemüse mit einer Schaumkelle herausnehmen und zugedeckt warmhalten. Vom Gemüsefond ca. 250 ml abmessen und zur Seite stellen.

Morcheln ausdrücken, unter kaltem Wasser waschen, nochmals ausdrücken und kleinschneiden. Morchelwasser durch ein feines Sieb gießen und zur Seite stellen.

Für die Gemüse-Sauce 60 g Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Mehl bestäuben. Dabei immer umrühren. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und Morchelwasser dazugeben und köcheln lassen. Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Krebs-Sauce Schalen der Flusskrebse mit einem Nudelholz zerkleinern. 60 g Butter in einer Pfanne schmelzen, die Krebschalen dazugeben, anbraten und etwas ziehen lassen. Nach einigen Minuten das Ganze durch ein Sieb abseihen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Die kleingeschnittenen Morcheln anbraten, die Krebsschwänze dazugeben und kurz mitbraten. Etwas salzen.

Gemüse und die Morchel-Krebsschwänze einzeln servieren und mit den jeweiligen Saucen übergießen. Das Gemüse mit den Kräutern bestreuen. Dazu die Semmelknödel reichen.



Leipziger Allerlei

Süß-saure Kartoffelstücke

4 Personen

Zutaten

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 300 g Senfgurken
- Gurkenwasser der eingelegten Gurken
- Kapern (nach Belieben)
- 1 l Gemüsebrühe
- Zucker oder Rohrzucker
- ca. 4 EL Senf
- 50 g Butter oder Margarine
- 50 g Mehl
- 300 ml Sahne
- Essig (nach Belieben)
- Salz, Pfeffer
- Dill

Zubereitung

Dill unter kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und klein schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. Senfgurken ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mehl dazugeben und dabei immer rühren. Mit Gemüsebrühe und Gurkenwasser ablöschen, weiter rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Kartoffelstücke und Senfgurken dazugeben und ca. 20 min köcheln lassen. Nach Geschmack noch Kapern dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Senf und etwas Zucker abschmecken. Am Schluss die Sahne einrühren. Vor dem Servieren mit Dill bestreuen.

Tipp: Das Gericht lässt sich auch mit einer dunklen Mehlschwitze herstellen. Dann wird es etwas herzhafter. Außerdem passt Rauchfleisch, Kassler Kamm oder Suppenfleisch dazu.



Zutaten für süß-saure Kartoffelstücke / Ingrédients pour pommes de terre aigres-douces

Getzen

6 Personen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- Prise Salz
- 500 g Heidelbeeren
- 4-5 Scheiben Schinkenspeck
- 20 g Zucker
- etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Aus Mehl, Milch, Eiern und einer Prise Salz einen dickflüssigen Pfannkuchenteig herstellen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Teig einfüllen. Im Backofen ca. 10 bis 15 Minuten vorbacken, bis er leicht stockt. Die Auflaufform herausnehmen und die Heidelbeeren auf dem Teig verteilen. Mit Zucker bestreuen. Speck in Scheiben schneiden, an den Seiten einritzen und auf die Heidelbeeren legen. Ca. 30 min. im Backofen backen, bis der Speck knusprig ist.

Tipp: Statt Heidelbeeren lassen sich auch Johannisbeeren, Sauerkirschen oder Pflaumen verwenden.



Getzen

Eierschecke

Zutaten für Teig:

- 250 g Mehl
- 25 g Zucker
- 70 g Butter
- 60 ml warme Milch
- 5 g Trockenhefe
- 1 Ei
- Prise Salz

Zutaten für Quarkmasse:

- 700 g Quark (40 % Fettanteil)
- 3 Eier
- Rosinen (nach Wunsch)
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ BIO-Zitrone
- Prise Salz

Zutaten für Eiermasse:

- 100 g Butter, zimmerwarm
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillepudding
- ½ l Milch
- gehobelte Mandeln (nach Wunsch)
- Prise Salz
- ½ Bio-Zitrone

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Butter, Ei, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Vanillepudding nach Anleitung zubereiten und auskühlen lassen.

Rosinen mit heißem Wasser übergießen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Abseihen und beiseitestellen.

Für die Quarkmasse alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Bio-Zitrone unter heißem Wasser abwaschen und die Schale fein abreiben. 1/2 Zitrone auspressen. Saft und Schale zu der Quarkmasse geben.

Für die Eiermasse Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steifschlagen. Butter schmelzen und mit Zucker verrühren. Eigelbe aufschlagen und mit der Butter- Zuckermischung unter den erkalteten Pudding rühren. Restliche Zitronenhälfte auspressen und den Saft zum Pudding geben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig nochmals kurz durchkneten und in einer mit Backpapier ausgelegten Kuchenform ausbreiten. Einen Teigrand hochziehen. Zuerst die Quarkmasse eingießen, darauf die Rosinen verteilen. Anschließend die Eiermasse darüber gießen. Mit den Mandeln garnieren und im vorgewärmten Ofen bei 180 Grad 50-60 min. backen.



Eierschecke