

Folge 6: Junge Ideen auf Traditionshof im Sauerland

Rezepte von Marie Owens

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Gruß aus der Küche: Gemüse-Quiche

Zutaten

150 g Mehl, Type 1050
80 g Butter
40 g Parmesan, gerieben
Salz
3 Eier
500 g saisonales Gemüse
75 g Kräuter, gemischt z.B. Basilikum, Kerbel, Melisse, Petersilie
Pfeffer
150 g Crème fraîche
1,5 EL Zitronensaft
2 EL Pinienkerne, geröstet

Zubereitung

Mehl, Butter, Parmesan, 1 TL Salz und 1 Ei zu einem homogenen Teig kneten, 30 Minuten kühl stellen und dann in gefettete Quichetörtchen drücken.
Den Mürbeteig im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 20 Minuten blind vorbacken.
Gemüse der Saison (geputzt und geschnitten) leise köchelnd bissfest garen, trocken tupfen.

Eier, Kräuterblättchen, Crème fraîche und etwas Zitronensaft pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Form aus dem Ofen nehmen, das Gemüse in die Form setzen, mit Crème fraîche-Masse übergießen und weitere 20 Minuten backen.

Währenddessen in einer Pfanne die Pinienkerne rösten.
Vor dem Servieren die Pinienkerne über die Quiche geben.



Hauptgang: Wagyu-Burger Jono-Style

Zutaten Burger

6 Patties aus Hackfleisch vom Wagyu Rind

Für die Burgersauce

200 g Schmand

200 g Mayonnaise

1 EL Ketchup

1 EL Senf

1 Essiggurke

½ Zwiebel

Für die Buns

200 ml warmes Wasser

4 EL Milch

1 Würfel frische Hefe

35 g Zucker

½ TL Salz

80 g weiche Butter

500 g Dinkelmehl, Typ 630

1 Ei

Mehl für die Arbeitsfläche

Toppings: Geröstete Zwiebeln, frische Tomaten, Salat der Saison

Zutaten Spiralkartoffeln

6 Kartoffeln, etwa faustgroß

Salz, Pfeffer, Paprika

Fritteuse

Zubereitung

Für die Buns das warme Wasser und die Milch in eine Schüssel geben, den Zucker untermischen und den Hefewürfel hineinbröseln. 5 Minuten stehen lassen.

Dann Mehl, Salz, ein Ei und die weiche Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Er muss sein Volumen deutlich vergrößern.

Dann aus dem Teig Buns formen. Ca. 90 Gramm Teig pro Bun in den bemehlten Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen runden Kugel rollen und diese dann auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einer flachen Scheibe mit 8-9 cm Durchmesser pressen. Das ergibt 10 Buns.

Die Teiglinge müssen jetzt nochmal eine Stunde gehen. Das ist besonders wichtig, denn sonst bekommt man keine fluffigen Buns.

Ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch verquirlen und die Buns nach der Gehzeit damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Die Buns im auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen etwa 16-20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen holen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Für die Burgersauce Essiggurke und Zwiebel sehr fein würfeln. Dann mit allen restlichen Zutaten vermischen.

Patties grillen, dann Bun-Hälfte mit Sauce bestreichen, ein Burger-Patty und Topping darauf – fertig!

Für die Spiralkartoffeln die geschälten Kartoffeln mit einem Spiralschneider schneiden. Danach vorsichtig auf einen Holzspieß stecken und auffächern. Dann für etwa 4 Minuten in einer Fritteuse frittieren. Im Anschluss wieder auffächert und noch mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz nachwürzen. Man muss sehr behutsam mit den Kartoffeln umgehen, damit sie nicht zerreißen.

Alles zusammen anrichten.



Dessert: Süßer Burger mit Hokey Pokey-Eis

Zutaten für 8 Personen

Zutaten Hokey Pokey-Karamell

100 g Zucker
30 g Sirup
20 ml Wasser
½ TL Natron

Zubereitung

Wasser, Zucker und den Sirup in einem hohen Topf vermengen und alles so lange auf niedriger Hitze erhitzen, bis sich eine goldbraune flüssige Masse ergibt. Sobald die Masse goldbraun ist, den Topf sofort vom Herd nehmen.

Nun das Natronpulver hinzugeben und warten bis die Masse kräftig aufschäumt. Ein bis zweimal kurz umrühren und das luftige Karamell sehr langsam und vorsichtig auf das Backpapier gießen. Nun muss die Masse mindestens 1-2 Stunden ruhen und aushärten.

Zutaten Vanilleeis

100 g Zucker
25 g Vanillezucker
250 ml Milch
150 g Sahne
4 Eigelbe
1 Stück Vanilleschote

Zubereitung

Vanillemilch herstellen: 2-3 Stunden vor der Eiszubereitung Vanilleschote und Mark einmal aufkochen und auskühlen lassen. Zucker, Vanillezucker und Eigelb mischen und schaumig schlagen.

Vanillemilch und Sahne ebenfalls kurz anschlagen.

Zutaten mischen und in die Eismaschine geben. Nach Anleitung darin herstellen.

Den Hokey Pokey-Karamell in kleine Stücke brechen und zum Vanilleeis zufügen.

Zutaten süßer Burger/Windbeutel

Für den Brandteig

250 g Milch
250 g Wasser
230 g Butter
8 g Salz
8 g Zucker
280 g Mehl
10 Eier

Für die Streusel

250 g Butter
150 g Zucker
150 g Brauner Zucker
220 g Mehl
30 g Kakao

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Mehl auf einmal dazugeben und direkt mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren. Bei mittlerer Hitze weiterrühren, den Teigkloß immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den



heißen Topfboden drücken. Dadurch wird der Teig „abgebrannt“ und es entstehen beim Backen die typischen Hohlräume. Dabei entsteht eine weiße Schicht am Topfboden. Topf vom Herd nehmen.

Teig in eine Schüssel geben, 3 Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln gründlich einrühren. Jedes Ei solange verrühren, bis wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Der Teig ist fertig wenn er schön glänzt und zäh von einem Löffel fällt.

Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und mit Abstand eine runde Form auf das Blech spritzen.

Für die Streusel alle Zutaten vermischen und kneten (am besten mit den Händen). Dann ausrollen zu einem ganz flachen Teig und runde Formen ausstechen. Die ausgestochenen Scheiben dann vor dem Backen auf die Windbeutel legen. Es ist wichtig, dass sie nicht zu dick sind, damit sie gut aufgehen können.

Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen. Gebäck etwas auskühlen lassen.

Abgekühlten Burger aufschneiden, mit einer Portion Hokey Pokey-Eis befüllen. Nach Wunsch mit Früchten der Saison dekorieren.

Guten Appetit!