

Folge 5: Spanische Schweine im Ruhrgebiet

Rezepte von Nikolas Weber

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Blätterteigtasche mit Leberwurst und Blutwurst vom Iberico-Schwein

Zutaten

360 g Blätterteig, gefroren
300 g Iberico-Leberwurst
2 El Schnittlauch
2 El gehackte Petersilie
1 gehackte Zwiebel
0,5 Bund Frühlingszwiebeln
1 TL Majoran
1 TL Thymian
1 Prise Cayennepfeffer
Salz & Pfeffer aus der Mühle
1 Eigelb

Zubereitung

Eine Pfanne erhitzen, Zwiebeln & Frühlingszwiebeln (in Ringe geschnitten) glasig dünsten. Die Leberwurst dazugeben und bei mäßiger Hitze 5-6 Minuten erhitzen. Die Gemüse-Wurst- Mischung mit den Gewürzen abschmecken und die gehackten Kräuter untermengen.

Blätterteig in Rechtecke schneiden. Die Leberwurstmasse darauf geben, den Rand mit Eigelb bestreichen, und den Teig zu klappen
Anschließend bei 200°C ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Hauptspeise: Iberico-Gulasch mit Pfifferlingen und Spitzkohl

Zutaten

Für den Spitzkohlsalat:

500 g Spitzkohl
½ Bund Schnittlauch
100 ml Öl
100 ml Essig
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Zucker

Für das Iberico-Gulasch

800 g Schulter vom Iberico-Schwein
1 große Gemüswiebel
150 g Tomaten oder Paprika
3 EL Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 TL scharfes Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
220 ml Rotwein
350 ml Gemüsebrühe
½–1 TL Speisestärke

Für die Kartoffeln:

200 g kleine Kartoffeln (bevorzugt Drillinge)
Salz
2 Zweige Thymian
2-3 Zweige Rosmarin
3-4 EL Öl
Pfeffer aus der Mühle

Für die Pilze

500 g Pfifferlinge
2 EL Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 cl Weinbrand (nach Belieben)

Zubereitung

Den Spitzkohl putzen, waschen und vierteln, den harten Strunk entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Öl mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, untermischen und den Salat durchziehen lassen – am besten über Nacht – und zwischendurch umrühren.

Das Fleisch in größere Stücke würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Tomaten oder die Paprika putzen und würfeln.

Das Öl sehr heiß werden lassen, das Fleisch dazugeben und rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebelwürfel in derselben Pfanne braun anbraten, mit dem Paprikapulver würzen, das Tomatenmark dazugeben und leicht anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Fleisch und Gemüsebrühe dazugeben, nach etwa 20 Minuten Tomaten oder Paprika zugeben, das Fleisch 1 weitere Stunde köcheln lassen, damit es zart wird. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren, in das Gulasch rühren und einmal aufkochen lassen, um die Sauce damit zu binden.

Die Kartoffeln waschen und etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Thymianblättchen abzupfen. Die Kartoffeln in einer Pfanne mit Öl, Salz, Pfeffer und Thymian vermengen, die Rosmarinzwige dazulegen und die Kartoffeln leicht braun anbraten.

Die Pfifferlinge putzen. Im heißen Öl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit dem Weinbrand ablöschen.

Das Gulasch auf Teller verteilen, die Pilze als Topping darauf anrichten. Mit Kartoffeln und Spitzkohlsalat servieren.

Nachspeise: Apfel-Brombeer-Crumble

Zutaten

300 g Äpfel
150 g Brombeeren
½–1 EL Zucker
Zimt

Für die Streusel

80 g Mehl
40 g weiche Butter
48 g Zucker
1 Eigelb (M)
Salz, Vanillezucker

Für die Vanillesahne

1 Becher Sahne
Zucker, Vanillezucker

Außerdem

Fett für die Gläser

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Vier feuerfeste Dessertgefäße einfetten. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Brombeeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Äpfel und Brombeeren in einer Schüssel mit Zucker und etwas Zimt bestreuen und alles verrühren. Die Früchte in die Gläser füllen.

Für die Streusel Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, je 1 Prise Salz und Vanillezucker mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Streusel über die Früchte verteilen. Die Gläser auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 30 Minuten backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad der Streusel.

Die Sahne steif schlagen, mit Zucker und Vanillezucker nach Geschmack verfeinern. Zum lauwarmen Apfel-Brombeer-Crumble servieren.

Guten Appetit!