



Folge 5: Leben und arbeiten in der Hofgemeinschaft

Die Rezepte von Ines von Hagenow

Vorspeise: Rote-Bete-Carpaccio mit Salatgarnitur



Zutaten für 4 Personen

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

- 3 Rote Beten
- 1 kleiner Eichblattsalat
- 4 EL gehackte Walnüsse
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Honig
- 50 g Sahne
- 1/2 TL geriebener Meerrettich (frisch oder aus dem Glas)
- 4 Ziegenfrischkäsetaler (à 20 g)

1 EL Schnittlauchröllchen

Für das Dressing:

- 2 EL Walnussöl
- 1-2 TL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Honig
- 1-2 EL Orangensaft
- Salz · Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 TL Senf

Zubereitung:

Für das Carpaccio die Roten Beten in Salzwasser je nach Größe 30 bis 40 Minuten bissfest garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen (am besten mit Einweghandschuhen). Knollen in sehr dünne Scheiben schneiden, 4 Scheiben beiseitelegen, den Rest fächerartig auf vier Tellern anrichten.

Vom Eichblattsalat die äußeren Blätter entfernen. Den Salat in die einzelnen Blätter teilen, putzen, waschen und auf den Roten Beten anrichten.

Den Backofengrill einschalten. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Den Zucker, den Honig und 1 EL Wasser dazugeben und karamellisieren. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Den Walnusskrokant grob zerbrechen und über die Roten Beten streuen.

Für das Dressing das Walnussöl, den Zitronensaft, Olivenöl, Honig, Orangensaft, Salz, Pfeffer und Senf zu einer Vinaigrette verrühren.

Die Sahne steifschlagen und den Meerrettich unterheben. Jeweils 1 Taler Ziegenkäse auf 1 Scheibe Rote Bete in eine ofenfeste Form legen und unter dem Backofengrill 3 bis 4 Minuten hellbraun gratinieren.

Die Vinaigrette über die Roten Beten und den Salat träufeln, jeweils 1 gratinierten Ziegenkäse daraufsetzen. Die Meerrettichsahne mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und dazu servieren.



Hauptgang: Rinderfilet auf Rotweinspiegel



Zutaten für 4 Personen

Für das Rinderfilet:

700 g Rinderfilet
 2 EL Olivenöl
 2 kleine rote Zwiebeln
 1 Zweig Rosmarin
 Salz · Pfeffer aus der Mühle
 150 ml Portwein
 1/4 l Rotwein

Für das Tomaten-Auberginen-Gratin:

1 kleiner Zucchini
 1 kleine Aubergine
 4 Tomaten
 3 EL Olivenöl
 1 EL Zitronensaft
 Salz · Pfeffer aus der Mühle

1 TL getrocknete Kräuter der Provence
 1 Knoblauchzehe
 30 g Pikantus am Stück (ersatzweise
 Parmesan)

Für die Kartoffel-Kürbis-Tortilla:

400 g festkochende Kartoffeln
 Salz
 200 g Hokkaidokürbisfruchtfleisch
 1 kleine Zwiebel
 4 EL Olivenöl
 4 Eier
 3 EL Sahne
 1 gestr. EL Mehl
 Pfeffer aus der Mühle
 frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Für das Rinderfilet den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Fleisch, falls nötig, von Fett und Sehnen befreien. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundum anbraten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und im Bratfett andünsten. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Port- und Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen und durch ein Sieb gießen. Nach Belieben etwas Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Rotweinsauce damit binden.

Für das Tomaten-Auberginen-Gratin Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Das Gemüse portionsweise auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen oder in eine ofenfeste Form schichten. Das Olivenöl, den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Vinaigrette über dem Gemüse verteilen. Den Käse fein reiben und darüberstreuen.

Für die Kartoffel-Kürbis-Tortilla die Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weich garen. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Kürbis dazugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten. Die Kartoffeln abgießen, hinzufügen und ebenfalls kurz braten. Das restliche Olivenöl in einer zweiten großen Pfanne erhitzen. Vier Metallringe (6 bis 8 cm Durchmesser) hineinsetzen und etwa zwei Drittel hoch mit der Kartoffel-Kürbis-Masse füllen.



Eier, Sahne und Mehl verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Eiermasse über die Kartoffel-Kürbis-Masse gießen und die Tortillas bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel stocken lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200 °C erhöhen. Das Tomaten-Auberginen-Gratin im Ofen 10 bis 15 Minuten überbacken.

Das Fleisch aus der Folie nehmen, den Fleischsaft zur Sauce geben und erhitzen. Die Rotweinsauce als Spiegel auf Teller verteilen. Das Filet in Scheiben schneiden und darauflegen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel-Kürbis-Tortillas aus den Ringen lösen und mit dem gratinierten Tomaten-Auberginen-Gemüse daneben anrichten.

Dessert: Schokoküchlein mit Himbeersorbet



Zutaten für 4-6 Personen

Für die Schokoküchlein:

100 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
3 Eier
1 Msp. Vanillepulver
100 g Zucker
3 EL Mehl

Für die Himbeersauce:

500 g Himbeeren
Puderzucker

Außerdem:

Butter und Zucker für die Förmchen
600 g Himbeersorbet

Zubereitung:

Für die Schokoküchlein die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Sechs kleine Kuchenförmchen (à etwa 8 cm Durchmesser) einfetten und mit Zucker austreuen.

Die Eier, das Vanillepulver und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das Mehl dazugeben und die Schokoladen-Butter-Masse unterrühren. Auf die Förmchen verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene 12 bis 15 Minuten backen.

Für die Himbeersauce die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. In einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren und nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. Mit Puderzucker abschmecken.

Die Küchlein aus dem Ofen nehmen (sie sollen außen fest und innen noch weich sein) und kurz abkühlen lassen. Auf Dessertteller stürzen und mit der Himbeersauce und 1 Nocke Himbeersorbet anrichten. Nach Belieben mit Vanilleeis, geschlagener Sahne und Himbeeren garnieren.