

Folge 1: Eine gläserne Hof-Metzgerei am Niederrhein

Rezepte von Eva Bird

Alle Mengenangaben für **8 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Gruß aus der Küche: Baguette mit Leckereien aus der Metzgerei

Zutaten Baguette

500 g Mehl
300 g Wasser, lauwarm
1 Würfel Hefe
1TL Salz
1 Prise Zucker
etwas Olivenöl

Dazu: Leberwurst, Blutwurst, Schmalz, Mettwurstchen

Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln, lauwarmes Wasser zugeben. Alles verkneten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche schütten und mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer in zwei Teile halbieren. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem ca. 40 cm langen Strang formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ruhen lassen bis der Ofen auf 230 Grad (Umluft: 210 Grad) vorgeheizt ist.

Porzellangefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Baguettes beliebig einschneiden und im Ofen ca. 25-30 Min. backen. Backpapier vom Blech ziehen und Baguettes auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Hauptgang: Tomahawk-Steak mit Möhren und Bandnudeln

Zutaten

Für die Bandnudeln

1,2 kg Mehl
0,4 kg Hartweizengrieß/Semola
16 Eier
8 TL Öl
Salz

Für die Möhren

ca. 25 Möhren
Zucker nach Geschmack
Butter

Salz, Pfeffer

Außerdem

8 fertig geräucherte Tomahawk-Steaks

Zubereitung

Für die Nudeln alle Zutaten auf einer sauberen Arbeitsfläche mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig noch reißt oder zu hart ist, ein kleines bisschen mehr Wasser einarbeiten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in zwei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig mit einem Nudelholz ausbreiten. Dabei den Teig immer wieder wenden und mit Mehl bestäuben und von der Mitte nach außen rollen.

Wenn der Teig ca. 1mm dick ist und sich nicht mehr zusammenzieht hauchdünn mit Semola bestäuben und mehrmals in eine Richtung zusammenfallen.

Nun in die gewünschte Breite schneiden (ideal sind 0,5-1cm) und nach dem Schneiden direkt etwas auflockern.

Bandnudeln in Salzwasser ca. 2-3 Minuten gar kochen.

Für die karamellisierten Möhren: Die Möhren schälen, waschen und bissfest kochen. Butter in eine Pfanne geben und den Zucker darin schmelzen. Dann darin die Möhren karamellisieren.

Die Steaks mithilfe von einem Stichtermometer grillen. Die Kerntemperatur sollte am Ende bei 64-70°C liegen.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten.

Dazu passt auch Kräuterbutter: Dazu weiche Butter einfach mit Salt, Kräutern nach Wahl und Knoblauch nach Belieben vermischen,



Dessert: Eierlikör-Mousse und Blaubeercreme

Zutaten Eierlikör-Mousse

200 g Schlagsahne
27 g Eier
30 g Zucker
8 g Vanillezucker
100 g weiße Schokolade
4 g Gelantine
250 g Eierlikör
200 g Schmand

Zubereitung

Sahne halb steif schlagen. Die Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Metallschüssel mit den Quirlen des Handrührers 2 Minuten verrühren. Über einem heißen, nicht kochendem Wasserbad ca. 8 Minuten schaumig rühren bis eine cremig-feste Masse entsteht.

Den Topf vom Herd nehmen, Gelantine gut ausdrücken und unter leichtem Rühren in der heißen Masse auflösen. Die Schokolade fein gehackt ebenfalls hinzu geben. Eierlikör unterrühren.

Die Schüssel in ein Spülbecken mit kaltem Wasser stellen und die Masse unter Rühren abkühlen lassen.

Nun erst den Schmand unterrühren und dann die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Masse in Gläser füllen und kalt stellen.

Zutaten Blaubeercreme

1 Packung gefriergetrocknete-Blaubeeren
200 g Schmand
200 g Frischkäse
30 g Zucker

Zubereitung

Blaubeeren in einem Mixer pulverisieren. Dann mit allen anderen Zutaten vermischen. Mit dem Mousse anrichten.

Guten Appetit!