

Traum-Bauerngarten in Versmold

Rezepte von Klaus Wagenhuber

Zutaten für 4 Personen (wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Westfälische Tapas

Zutaten

Pumpernickel-Brot

Butter

Schinken, Salami, Blutwurst, Leberwurst

Zubereitung

Die Wurst und der Schinken haben Klaus und Jan in Hausschlachtung hergestellt. Verwenden Sie einfach einen Belag, den Sie gerne mögen.

Hauptspeise: Bunte Salate, Bentheimer Schaflamm-Ragout mit Spaghettini Schnitzel vom Buntten Bentheimer Schwein Bayerischer Kartoffel-Vogerl-Salat

Frisch gepflückte Blattsalate

Zutaten

Verschiedene grüne und rote Blattsalate

Abgezupfte Blütenblätter von Ringelblume, Kapuzinerkresse,

Borretsch und Tulbaghia (Zimmerknoblauch), Schnittlauch

Vinaigrette

8 EL Olivenöl

4 EL Kräuter-Balsamico

1 EL mittelscharfer Senf

1 EL Honig

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Blattsalate zupfen, waschen, trocknen und mit Vinaigrette vermischen. Blütenblätter darüber streuen.

Einen Teil des Schnittlauchs fein schneiden und ebenfalls über den Salat streuen. Zwei oder drei ganze Schnittlauchstängel zur Dekoration über den Salat legen.

Bentheimer Bio-Schaflamm-Ragout

Zutaten

1,5 kg Lammfleisch aus der Keule

2 große Zwiebeln

2 Karotten

200 g Knollensellerie

1 Stange Lauch

Lammfond und Rotwein zu gleichen Teilen, so dass das Fleisch bedeckt ist

Gewürze

Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 2 Gewürznelken, je ein Zweig Rosmarin und Thymian

Für die Spaghettini

Zutaten

400 Gramm „Farina di grano duro“ (ital. Hartweizenmehl für Pasta)

150 – 175 ml lauwarmes Wasser

½ Teelöffel Salz

Zubereitung

Fleisch aus der Lammkeule in Stücke schneiden, salzen und pfeffern, in einem Bräter kräftig von allen Seiten anrösten und anschließend aus dem Bräter nehmen. Zwiebel und Wurzelgemüse kräftig anbraten. Fleischwürfel wieder dazugeben und mit Rotwein und Lammfonds aufgießen. In einem Gewürzsäckchen die restlichen Gewürze dazugeben.

Mindestens eine Stunde auf dem Herd köcheln lassen bis das Fleisch weich und die Sauce reduziert ist. Sauce gegebenenfalls mit eiskalter Butter montieren.

Für die Nudeln alle Zutaten verkneten. Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend mit der Nudelmaschine zu Spaghettini verarbeiten. Anschließen in Salzwasser kochen.



Schnitzel vom Bunten Bentheimer Schwein

Zutaten

4 Schinkenschnitzel
Salz, Pfeffer nach Geschmack
200 g Mehl
3-4 ganze Eier
ca. 200 g Semmelbrösel
Butterschmalz
Preiselbeeren, Zitronenscheibe

Zubereitung

Schinkenschnitzel plattieren, anschließend salzen und pfeffern und mehlieren.
Bemehltes Schnitzel durch die verquirlten Eier ziehen und dann beidseitig in den Semmelbrösel wenden.
In der Pfanne in reichlich Butterschmalz schwimmend von beiden Seiten backen, bis sie goldgelb sind.
(Während des Bratvorgangs immer wieder Butterschmalz auf die Oberseite des Schnitzels geben!)
Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und frisch mit Preiselbeeren und einer Zitronenscheibe servieren.

Bayerischer Kartoffel-Vogerl-Salat mit Kürbiskernöl

Zutaten

1,5 kg Festkochende Kartoffeln
150 g Vogerl-Salat (Feldsalat)
Marinade
2 kleine Zwiebeln
Öl, Gemüsebrühe
Kräuteressig nach Geschmack
Salz, Pfeffer und Zucker
Außerdem: Kürbiskernöl und Kürbiskerne

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
Für die Marinade die Zwiebel fein schneiden und in etwas neutralem Öl anschwitzen.
Mit so viel Gemüsebrühe aufgießen, wie die Kartoffeln aufnehmen können.
Salz, Pfeffer, Zucker und Kräuteressig nach Geschmack zugeben und alles gut durchmengen.
Die Marinade unter die Kartoffeln mischen und mindestens 6 Stunden ziehen lassen.

Den Vogerl-Salat putzen, in mundegerechte Stücke zupfen, gut waschen und trocken schleudern.
Kurz vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat mischen, mit etwas steirischem Kürbiskernöl beträufeln und einige angeröstete Kürbiskerne darüber streuen.

Nachspeise: Kuchen von der Hauszwetschge mit Vanille-Eis

Für den Zwetschgen-Kuchen

Zutaten

2 kg Zwetschgen (entsteint)

Für den Knetteig

250 Gramm Weizenmehl (Typ 405)

125 Gramm Zucker

125 Gramm Butter

1 Ei

½ Päckchen Backpulver

Für die Streusel

200 Gramm Weizenmehl (Typ 405)

100 Gramm Butter

100 Gramm Zucker

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig auf Backblech ausrollen und mit den entsteinten Hauszwetschen belegen.

Die Streusel herstellen und auf den Zwetschgen verteilen.

Den Kuchen bei ca. 175° C Ober- und Unterhitze rund 65 Minuten backen.

Für das Vanille-Eis

Zutaten

½ Liter Milch

5 Eigelb

60 Gramm Zucker

150 Gramm weiße Kuvertüre

1 Vanilleschote

2 cl Creme de Cacao (weiß)

1 cl Pernod (oder Wodka)

Zubereitung

Die Vanilleschote auskratzen. Das Mark und die ausgekrazte Schote zur Milch geben und diese aufkochen, etwas abkühlen lassen und anschließend die Kuvertüre darin schmelzen lassen.

Zucker und Eigelbe über einem Wasserbad cremig aufschlagen und zur Rose abziehen.



Milch-Kuvertüren-Masse zugeben und anschließend Creme de Cacao und Pernod unterrühren.

Zum Schluss die gesamte Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Zusammen mit dem Kuchen servieren.