

Folge 3: Flammkuchen und Teres Major aus Ostwestfalen-Lippe Rezepte von Cindy Vollmer-Halsband

Alle Zutaten für 6 Personen, wenn nicht anders angegeben

Gruß aus der Küche: Paderborner Flammkuchen

Zutaten

1/2 Paderborner Brot, in Scheiben geschnitten
250 g Crème fraîche, alternativ Schmand
ca. 200 g Speckwürfel
1 Prise Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwas Feldsalat
Essig und Öl für den Feldsalat

Zubereitung

Das Paderborner Brot in Scheiben schneiden und großzügig mit Crème fraîche oder Schmand bestreichen. Leicht salzen.
Die Speckwürfel ohne zusätzliches Fett und ohne weitere Gewürze in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Anschließend auf den vorbereiteten Brotscheiben verteilen.
Die belegten Brotscheiben etwa 10 Minuten im Backofen backen, bis sie schön knusprig sind.

Wichtig: Den Pfeffer erst nach dem Backen frisch über den Paderborner Flammkuchen geben.
Zum Garnieren etwas Feldsalat mit Essig und Öl anmachen und zum Flammkuchen reichen oder dekorativ darauf verteilen.

Hauptgang: Teres Major vom Schwein mit karamellisierten Karotten & Strohkartoffeln

Zutaten

6 Stück Teres Major vom Schwein
(Teres Major ist ein kleines, feines Muskelstück aus der Schweineschulter)
ca. 50 g gute Butter
Salz, Pfeffer

Rotweinsauce

Bratensatz vom Fleisch
Rotwein nach Bedarf
ca. 50 ml Fond
1 Prise Zucker,
Salz, Pfeffer
etwas Speisestärke

Karamellisierte Karotten

ca. 300 g Karotten
ca. 2 EL Gemüsebrühe
ca. 50 ml Fond
3-4 EL Zucker

Strohkartoffeln

ca. 250-300 g Kartoffeln
Fett zum Frittieren

**Zubereitung Teres Major & Rotweinsauce:**

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstücke von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und bis zum gewünschten Garpunkt ruhen bzw. weiterziehen lassen.

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und etwa 50 ml Fond hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, etwas einkochen lassen und nach gewünschter Konsistenz mit Speisestärke binden.

Karamellisierte Karotten:

Die Karotten in kleine Scheiben schneiden und zunächst in heißem Wasser mit Gemüsebrühe vorgaren. Sie sollen weich werden, aber noch bissfest bleiben. Abgießen, in eine Pfanne geben und mit ca. 50 ml Fond sowie 3-4 EL Zucker unter Rühren karamellisieren.

Strohkartoffeln:

Die Kartoffeln können optional bereits am Vortag in kaltes Wasser gelegt werden, damit Stärke austritt. Anschließend mit einem Spiralschneider zu feinen, langen 'Engelslößchen' schneiden und nochmals wässern. Vor dem Frittieren gründlich abtropfen und trocknen.

Kurz vor dem Anrichten in heißem Frittierfett goldbraun und knusprig ausbacken, abtropfen lassen und direkt servieren.

Dessert: Omas Buttercremtorte

Zutaten für den Biskuit

4 Eier
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten kräftig aufschlagen, bis eine helle, luftige Masse entsteht. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 10-15 Minuten goldgelb backen. Vollständig auskühlen lassen und passend zu den Weckgläsern ausstechen oder zuschneiden.

Zutaten für das Kirschgelee

ca. 400 g frische Kirschen
ca. 100-150 ml Kirschsafte oder Wasser
2-3 EL Zucker
ca. 20 g Speisestärke

Zubereitung:

Die frischen Kirschen waschen, entsteinen und mit Kirschsafte oder etwas Wasser sowie Zucker erhitzen. Die Speisestärke mit wenig kalter Flüssigkeit glatt rühren und unter Rühren zu den heißen Kirschen geben. Kurz aufkochen, bis die Masse deutlich eindickt. Vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für die Buttercreme

250 g Butter
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
ca. 1 Liter Milch
Zucker nach Packungsangabe bzw. Geschmack



Zubereitung

Aus Milch, Vanillepuddingpulver und Zucker einen festen Vanillepudding kochen und vollständig abkühlen lassen.

Der wichtigste Punkt: Butter und Pudding müssen beim Vermengen ungefähr die gleiche Temperatur haben. Sind sie unterschiedlich temperiert, kann die Buttercreme gerinnen oder flockig werden. Butter und Pudding deshalb am besten mehrere Stunden vorher nebeneinander stellen.

Den Pudding zunächst cremig rühren. Die weiche Butter anschließend nach und nach portionsweise unterrühren, bis eine glatte Buttercreme entsteht.

Anrichten im Weckglas

Abwechselnd **Biskuit - Kirschgelee - Buttercreme** schichten. Je nach Höhe des Glases die Reihenfolge wiederholen und mit Buttercreme abschließen.

Nach Belieben mit einer frischen Kirsche dekorieren.

Guten Appetit!