



Lippischer Pickert und Smashed Potatoes

Rezepte von Leonie Froböse

Alle Mengenangaben für **6 Personen**

Gruß aus der Küche: Lippischer Pickert mit Zuckerrübensirup, Leberwurst und Butter

Zutaten Pickert

Ca. 1,5 kg Kartoffeln, roh
6-8 Eier
1-2 TL Salz
2 EL Zucker
500 g Mehl
250 g Rosinen
Ca. 150 ml Milch
1 Würfel Hefe
Butter, Margarine oder Öl zum Braten

Zum Servieren

6 TL Leberwurst,
6 EL Zuckerrübensirup
6 TL Butter

Zubereitung

Kartoffeln reiben und im Durchschlag abtropfen lassen. Dann mit Eiern, Salz und Mehl vermengen. Nebenbei die Milch erwärmen und den Würfel Hefe mit 2 EL Zucker auflösen und unter den Teig rühren. Dann 250 g Rosinen unterheben und das Ganze 30-60 Minuten abgedeckt aufgehen lassen.

Den aufgegangenen Pickertteig umrühren und portionsweise in eine Pfanne geben und goldbraun backen. Mit Zuckerrübensirup, Leberwurst und Butter servieren.

Hauptspeise: Sous-vide-gegarter Schweinerücken mit Barbecuesoße Secreto-Steak-Streifen, Smashed Potatoes, karamellisierte Möhren

Zutaten Schweinerücken

1,8 kg Schweinelachsrücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
2 TL bunter Pfeffer, Zucker

Zutaten für die Barbecuesoße

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
450 g stückige, geschälte und entkernte Tomaten
90 g brauner Zucker
30 g Honig
3 TL Rauchsatz
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
etwas Fett zum Anbraten



Zubereitung

Den Lachsrücken vorbereiten und abtupfen. Bunten Pfeffer mörsern und im Verhältnis 5:1 mit Zucker vermischen. Den Lachsrücken mit dem Pfeffer-Zucker-Gemisch einmassieren und in einem Vakuumbbeutel, der zum Sous-vide-Garen geeignet ist, evakuieren. Dann, je nach Durchmesser des Fleisches, 3-5 Stunden auf 52 Grad Kerntemperatur im Vakuum garen.

In der Zwischenzeit die Barbecuesoße zubereiten. Dafür Zwiebeln und Knoblauch hacken. Diese mit etwas Fett glasig anbraten und mit den vorbereiteten Tomaten ablöschen. Zucker, Honig, Rauchsalz und Paprikapulver hinzugeben und aufkochen lassen. Abschmecken und zur Seite stellen.

Wenn der Lachsrücken die gewünschte Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat und das Sous-vide-Garen beendet ist, entweder diesen direkt weiterverwenden oder in ein Tuch zum Warmhalten wickeln. Dann den Grill vorbereiten und vorheizen. Lachsrücken aus dem Vakuumbbeutel entnehmen und abtupfen. Von jeder Seite scharf angrillen und schließlich rundum mit Barbecuesoße bestreichen. In Alufolie wickeln und bei indirekter Hitze ruhen lassen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 56°C erreicht hat. Zum Servieren in dünne Scheiben schneiden und je nach Bedarf salzen und mit restlicher Barbecuesoße garnieren.

Zutaten Secreto-Steak-Streifen

1,2 kg Secreto-Steak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Steak vor dem Garen auf Zimmertemperatur bringen. In der Zwischenzeit den Grill vorheizen. Das Steak nun auf eine Kerntemperatur von 56-58 Grad grillen. Wenn das Steak die gewünschte Gartemperatur erreicht hat, vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen. Im Anschluss gegen die Faser des Fleisches in schräge Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer oder Gewürzen nach Wahl bestreuen und servieren.

Zutaten Smashed Potatoes

18 mittelgroße Kartoffeln
Etwas Öl
ca. 2 TL Salz
ca. 2 TL Pfeffer
ca. 2 TL Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale kochen oder dampfgaren. In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf Ober-/Unterhitze auf 200 Grad vorheizen. Währenddessen ein kleines Gefäß zur Hand nehmen und Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermengen. Die gekochten Kartoffeln nach dem Garen auf dem Backblech nebeneinander auslegen und z. B. mit einem Glas zerdrücken, bis sie gleichmäßig platt sind. Nun mit der erstellten Gewürzmischung und etwas Öl beträufeln oder mit einem Pinsel bestreichen und im Backofen für 20-30 Minuten backen, bis sie die gewünschte Farbe und Konsistenz haben. Dann aus dem Ofen nehmen und als Beilage genießen.

Zutaten karamellierte Möhren

6 mittelgroße Möhren
2 EL Zucker
Etwas Salz



Zubereitung

Möhren schälen und in dekorative Scheiben schneiden. Dann bis zu einer bissfesten Konsistenz kochen oder dampfgaren. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren und mit den Möhren ablöschen. Vorsichtig umrühren, ohne die Möhrenscheiben zu beschädigen. Je nach Geschmack salzen und servieren.

Zutaten Tomaten-Gurken-Minz-Brunoise

450 g Tomaten
2 Gurken
25 g Petersilie
15 g Minze
2 TL Zucker
Salz & Pfeffer
5 EL Balsamico
8 EL Öl

Zubereitung

Tomaten und Gurke waschen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten dabei vom flüssigeren Kern trennen und nur das Fruchtfleisch verwenden. Petersilie und Minze hacken. Balsamico, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren. Das Dressing abschmecken und mit den Gurken- und Tomatenwürfeln und der gehackten Petersilie und Minze vermengen. Kurz ziehen lassen und servieren.

Nachspeise: Vanille-Wolken-Törtchen mit Himbeersoße und gefüllten Zitronen

Zutaten Baiserböden

6 Eiweiß
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Zitronensaft oder Apfelessig
1 EL Speisestärke
100 g blanchierte, gehackte oder gehobelte Mandeln
Etwas Puderzucker

Zutaten Vanillecreme

500 ml Milch
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
3-4 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine

Zutaten Sahnecreme

300 ml Sahne
3-4 EL Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif

Himbeeren oder Frucht nach Wahl zum Garnieren

Zubereitung

Vanillepudding aus Milch, Zucker und Vanillezucker kochen. Im Anschluss mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



In der Zwischenzeit Eiweiß mit Zucker aufschlagen, bis es eine feste Masse ist (Überkopf-Probe). Dann Speisestärke und Zitronensaft oder Apfelessig hinzugeben und nochmals kurz umrühren. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen und mit Mandeln bestreuen. Ca. 20 Minuten backen, bis es eine goldbraune Farbe hat.

Auf einem weiteren Stück Backpapier Puderzucker sieben. Wenn die Eiweißmasse fertig gebacken ist, in noch warmem Zustand auf das Backpapier mit dem Puderzucker stürzen und abkühlen lassen.

Nun kann die Sahnecreme vorbereitet werden. Dafür die Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif aufschlagen und wieder kaltstellen.

Für die Vanillecreme die Butter oder Margarine aufschlagen, bis diese Masse sich verdoppelt hat. Den abgekühlten Vanillepudding unterrühren und so lange unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Mit einem kleinen Tortenring oder einem Glas/Schale aus der gestürzten Eiweißmasse kleine Kreise ausstechen - je Törtchen zwei Kreise.

Nun beginnt das Einschichten. Zuerst ein Kreis der Eiweißmasse, darauf die Vanillecreme, dann die Sahnecreme und zum Dekorieren dort auf die Sahnecreme an die Randpartie jeweils 3-5 Himbeeren/Frucht nach Wahl geben. Zum Schluss nochmals einen Kreis der Eiweißmasse als Deckel auflegen, mit Puderzucker bestreuen und anrichten.

Zutaten Himbeersoße

500 g Himbeeren

60 g Zucker

1x Tütchen Tortenguss rot zum Andicken

Zubereitung

Für die Himbeersoße die Himbeeren waschen und mit Zucker und etwas Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Dann die Masse durch ein Sieb drücken, sodass die Kerne von der Soße getrennt werden. Den gewonnenen Himbeersaft mit etwas Tortenguss andicken. Die Soße etwas abkühlen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut auf der Soße bilden kann und diese ihre sämige Konsistenz behält.

Anrichten

Törtchen wie oben beschrieben auf einem Teller anrichten und mit etwas Himbeersoße und weiteren Himbeeren garnieren.

Zutaten gefüllte Zitronen – pro Person zwei Zitronenhälften

6 Zitronen

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

300 ml Sahne

6-8 Blatt Gelatine

Etwas gehackte Pistazien zum Dekorieren



Zubereitung

Zitronen längs halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aushöhlen. Die Zitronenschalenhälften nicht entsorgen, diese werden noch benötigt! Das Fruchtfleisch zunächst in einer Schale sammeln und mit einem Sieb den Saft herauspressen. Den Saft auffangen und in eine Pfanne geben. Zucker und Vanillezucker zugeben und erwärmen. Dann Gelatine hinzugeben und so lange rühren, bis diese geschmolzen ist.

Wichtig: Das Ganze darf nicht zu heiß werden, damit die Gelatine sich auflösen kann. Nachdem die Gelatine sich aufgelöst hat, die Sahne dazugeben und verrühren. Schließlich alles wieder in die halbierten Zitronenschalen geben und für mehrere Stunden kaltstellen. Zum Garnieren gehackte Pistazien über die Zitronenhälften streuen.