

Olivers Ostermenü 2021

Vorspeise

Rindssuppe mit Butter-Bärlauch-Klößchen

für ca. 4-6 Personen

Zutaten Butter-Bärlauch-Klößchen:

140 g Farine

75 g Butter, weich

3 Eier

20 g Milch

3 g Salz

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

50–75 g Bärlauch, fein gehackt

Herstellung:

Die weiche Butter mit den Eiern glattrühren, Mehl und Milch abwechselnd dazugeben, mit Salz sowie Muskat würzen und zum Schluss den gehackten, frischen Bärlauch unterrühren.

Den Teig für etwa 45 Min. ruhen lassen.

Anschließend mit 2 Teelöffeln den Teig abstechen und mit angefeuchteten Händen zu runden Klößchen formen.

Tipp:

Am Vortag vorbereiten und roh in einer Schüssel mit Frischhaltefolie zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten Rindssuppe:

700 g mageres Rindfleisch
1 Würfel klare Rinderbrühe
1 große Zwiebel
Salz nach Wunsch
1 Stange Lauch
2 Möhren
1 Sellerieknolle
4 Eiweiß
weißer Pfeffer

Herstellung:

Das Rindfleisch waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen.

Dann 2 Liter Wasser mit dem Brühwürfel und der geschälten und grob zerkleinerten Zwiebel aufkochen lassen. Das Fleisch salzen und in die Brühe legen. Ohne Deckel zum Kochen bringen.

Den Sud abschäumen und 1 Stunde bei geringer Hitze leicht köcheln lassen.

Den Lauch gründlich säubern und in 2-3 gleich große Stücke schneiden.

Möhren und Sellerie schälen, abwaschen und NICHT zerkleinern.

Das ganze Gemüse zum Fleisch geben und 20 Min. mitkochen lassen.

Nun die Sorten, die gar sind mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Dann das Fleisch aus dem Sud nehmen und ebenfalls in passende Stücke schneiden.

Den Sud wieder aufkochen, danach durch ein feines Sieb gießen und die Zwiebeln fest ausdrücken.

Suppe klären: Das Eiklar verquirlen und unter ständigem Rühren in den Sud gießen. Nachdem dieses gestockt ist, abseihen.

Nun die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, das ganze Gemüse und Fleisch in die Suppe geben und wieder erhitzen.

Jetzt die Butter-Bärlauch-Klößchen dazugeben und 5 Min. durchziehen lassen. Je nach Größe der Klößchen kann es auch länger dauern.

Hauptgericht

Schinken im Brotteig

für ca. 4-6 Personen

Zutaten:

550 g Mix Brot

220 g Mix It dunkel/Rustico

Oder: 110 g gf Leinsaatmehl

110 g gf Buchweizenmehl

750 g Wasser (30°C)

55 g Öl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)

15 g Salz

18 g Trockenhefe

oder 35 g Frischhefe

8 g Kräuter der Provence oder Kräuter nach Wunsch

1,2-1,5 kg gekochter Schinken oder gut durchwachsenes Kassler (Geselchtes) am Stück

Herstellung:

Vor der Teigherstellung den gekochten Schinken (Kassler, Geselchtes) aus der Verpackung nehmen, trocken tupfen und auf einem Teller auf Zimmertemperatur kommen lassen. Das ist wichtig, da er nicht kalt in den Teig eingeschlagen werden darf.

Zunächst Wasser, Öl und Salz in die Rührschüssel geben, dann die trockenen Zutaten und zuletzt die Hefe hineingeben. Frischhefe einfach zerbröseln, sie muss nicht aufgelöst werden. Alle Zutaten ca. 20 Sek. bei niedrigster Geschwindigkeit vermischen, dann bei mittlerer Stufe 5 Min. kneten lassen. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand der Schüssel mit einem Teigschaber sauber zu kratzen, damit wirklich alle Zutaten in den Teig kommen.

Nach dem Knetvorgang die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 45 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen (Teigruhe).

Der Teig ist nach dem Kneten sehr weich, zieht aber während dieser Ruhephase noch nach und wird fester.

Nach der Teigruhe den Teig nicht zu zart zu einer Kugel formen. Diese dann maximal 1 cm dünn ausrollen (etwas dicker ist besser!) und das Fleischstück mit der Oberseite nach unten in die Mitte es Teiges legen.

Nun die freien Seiten des Teiges nach oben auf das Fleisch umlegen.

Sollte zu viel Teig überstehen, einfach so abschneiden, dass sich die Seiten maximal 1 cm überlappen.

Dann alles umdrehen, dass der „Schluss“ nicht mehr oben, sondern unten ist und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Auf der Oberseite nun im gleichen Abstand 2 „Schornsteine“ (Luftlöcher) ausstechen.

Das gesamte Gebäck dünn mit Wasser abstreichen.

Die Teigreste können nun ausgerollt werden und z.B. Blätter, Herzen oder ähnliches zur Dekoration ausgestochen werden.

Nach dem Ausstechen die Dekostücke etwas in Mehl tunken und dann wie gewünscht auf der Oberfläche des Gebäckes verteilen. Schön ist es z.B. auch den Rand der Schornsteine zu verzieren. Das Ganze jetzt noch 45 Min. garen lassen.

Währenddessen den Ofen auf 190 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei ein leeres Metall-Gefäß auf den Ofenboden mit aufheizen.

Dann ein Ofenthermometer in den Kern des Gebäckes stecken, in den Ofen geben und gleichzeitig ca. 100 ml Wasser unten in die vorgeheizte Form gießen, damit viel Wasserdampf erzeugt wird. Der Schinken im Brotteig backt so lange, bis das Ofenthermometer für das Innere des Schinkens 95 -98 °C anzeigt.

Nach dem Backen den Schinken mind. 10 Min. auskühlen lassen und servieren.

Dazu passt der Schnittlauch Dip nach meinem Rezept.

Warmer Kartoffelsalat

für ca. 4-6 Personen

Zutaten:

800 g Kartoffeln (festkochend)

250 ml Rinderbouillon oder Gemüsebrühe, warm und gut gewürzt

3 Gewürzgurken, fein gewürfelt

40 g Gewürzgurkensud

40 g Rapsöl

25-35 g Essig (Tafelessig, Apfelessig oder sonstiger milder Essig)

1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

30 g Schnittlauchröllchen

15 g Senf, mittelscharf (oder z.B. Estragon Senf)

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ggf. etwas Zucker

Herstellung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, aber nicht zu gar, sie dürfen ruhig etwas Biss haben, denn sie ziehen ja nachher noch in der warmen Brühe nach.

Für das Dressing die gewürfelten Gewürzgurken, Gewürzgurkensud, Rapsöl, Essig und Schnittlauch miteinander vermengen und nach Geschmack mit etwas Zucker verfeinern.

In einer Pfanne die Zwiebelwürfel leicht glasig andünsten und mit der Rinderbouillon oder Gemüsebrühe ablöschen und heiß halten aber nicht kochen lassen. Die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen, noch warm schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Dressing und die Kartoffeln mit der heißen Soße gut vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat etwa 15 Min. ziehen lassen.

Alternative für die Zwiebeln:

Wenn der Salat am gleichen Tag gegessen wird, kann man die Zwiebel auch nur kleinwürfelig schneiden und roh zum Kartoffelsalat geben. Man erspart sich so einen Arbeitsschritt. Der Salat wird dann etwas würziger.

Version 01

© Copyright by Oliver Welling

Schnittlauch-Dip

für ca. 4–6 Personen

Zutaten:

250 g Sauerrahm

250 g Crème fraîche

1 Knoblauchzehe

1 Bund Schnittlauch, frisch

10 g Zitronensaft

etwas geriebene Zitronenschale

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Herstellung:

Schnittlauch abbrausen und abtropfen lassen, Knoblauch pressen, Sauerrahm mit der Crème fraîche verrühren Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Sauerrahm/ Crème fraîche Mischung, Knoblauch, Schnittlauch, Zitronensaft und Gewürze gut vermischen.

Zum Schluss noch mit etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Nachtisch

Reiskuchen mit Karamellkruste

ergibt 1 flache Quiche-Form mit 28 cm Durchmesser

Mürbeteig

(am besten einen Tag vorher machen)

Zutaten:

250 g Mix Kuchen & Kekse

100 g kalte Butter, gewürfelt

1 g Salz (in sehr wenig Wasser aufgelöst)

100 g Puderzucker, gesiebt

etwas Butter-Vanille-Aroma

etwas Zitronenaroma

(alle Aromen gleichzeitig verwenden)

1 Ei

Herstellung:

Butter, Salzwasser, Zucker und Aromen so lange verkneten, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

Nun das Ei unterlaufen lassen und danach das Mehl unterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Bitte nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brandig wird; er zerbröseln.

Den Teig für 30 Min. gut eingepackt in den Kühlschrank legen.

Reiskuchen

Zutaten:

400 g Milch

125 g Milchreis (Rundkornreis auch möglich)

30 g brauner Rohzucker

20 g Butter

10 g Vanillezucker

5 g Salz

3 Eier

Prise Salz

10 g Zucker

Brauner Rohzucker zum Karamellisieren

Herstellung:

Milch mit Zucker, Butter, Salz und Vanillezucker zum Kochen bringen, dann den Milchreis/Rundkornreis einrieseln lassen und dabei umrühren.

Bei kleiner Hitze und gelegentlichem Umrühren den Milchreis bissfest kochen. Er muss nicht ganz gar sein, da er noch in den Ofen kommt.

Wenn der Milchreis fertig ist, diesen auskühlen lassen.

Dann die Eier trennen und das Eiklar mit 10 g Zucker und der Prise Salz zu einem Eischnee schlagen, aber bitte nicht überschlagen.

Den Ofen auf 165 °C Umluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun die Tarte-Form dünn fetten, den Mürbeteig dünn ausrollen und die Form damit auslegen. Die ganze Form inkl. Rand muss mit dem Mürbeteig ausgelegt sein.

Dann die Eigelbe unter den Milchreis rühren und anschließend den Eischnee unterheben.

Die Milchreismasse in die Tarte-Form geben, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Den Kuchen in den Ofen geben und auf mittlerer Schiene ca. 45 Min. backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf Grillfunktion stellen.

Den Kuchen mit braunem Rohzucker gleichmäßig deckend bestreuen und im Ofen 3-5 Min. karamellisieren lassen.

Tipps:

Alternativ nach dem Bestreuen die Oberfläche mit einem kleinen Bunsenbrenner abflämmen.

Es kann auch Zimtucker zum Karamellisieren verwendet werden.

Kalte Waldbeer-Soße

(am besten morgens zubereiten und kaltstellen!)

Zutaten:

400 g Waldbeeren-Mischung, gefroren

15g Zitronensaft

20-30 g Puderzucker je nach gewünschter Süße

Herstellung:

Die Waldbeeren-Mischung in ein hohes Gefäß geben und auftauen lassen.

Dann den Zitronensaft hinzufügen und mit dem Mixstab pürieren.

Nun den Puderzucker dazu geben und noch einmal durchmischen.

Zum Schluss die Soße abfüllen und kaltstellen.