

Oma Christels Häppchen mit Westfälischem Pumpernickel

WDR www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/florian-schulte-bisping-vorspeise-100.html

Alle Mengenangaben für 6 Personen, wenn nicht anders angegeben.

Zutaten Pumpernickel:

Rezept für 4 kg Westfälisches Pumpernickel

2 kg Roggenschrot

100 g alter Pumpernickel

100 g fertiger Sauerteig

1800 ml Wasser

50 g Salz

2 Brotformen à 2 kg

Zubereitung Pumpernickel:

Alle Zutaten werden bei Zimmertemperatur in eine Schüssel gegeben und mit der Küchenmaschine 40 Minuten langsam gerührt. Danach ruht der Teig eine weitere Stunde bei Zimmertemperatur. Nun den Backofen auf 165 °C vorheizen und den gegangenen Brotteig ganz vorsichtig in die gefetteten und bemehlten Brotformen gegeben. Dabei sollten die Luftbläschen im Teig möglichst heile bleiben.

Die Fettpfanne des Backofens mit Wasser füllen und in die untere Backofenschiene schieben. Die Backformen mit dem Pumpernickel backen nun für 24 Stunden bei 165 °C auf der mittleren Schiene. Nach einer Stunde wird die Temperatur auf 100 °C zurückgestellt. Bevor der Pumpernickel aus der Form gestürzt wird, sollte er noch 12 Stunden auskühlen. Vor dem Schneiden den Pumpernickel nochmals mindestens zwei Tage ruhen lassen.

Insgesamt dauert das Herstellen des Brotrezepts fast 4 Tage, inklusiv Ruhezeiten. Der Westfälische Pumpernickel ist acht Wochen haltbar.

Zubereitung Oma Christels Häppchen:

Pumpernickel und Käse werden in 0,5 cm dünne Scheiben geschnitten und dann geschichtet. Es werden jeweils vier Scheiben Pumpernickel und drei Scheiben Käse gebraucht. Zuunterst kommt eine Scheibe Pumpernickel, die dick mit Butter bestrichen wird, darauf kommt eine Scheibe Käse. Nun mit einer Scheibe Pumpernickel, die beidseitig mit Butter bestrichen wird, belegen. Und darauf kommt wieder eine Scheibe Käse, dann Pumpernickel mit beidseitig Butter, Käse – diese Abfolge wird nun vier Mal durchgeführt. Als Abschluss dient eine Scheibe Pumpernickel, die nur auf der Unterseite gebuttert wurde. Diesen Pumpernickel-Käse-Butterturm packt man nun gut in Frischhaltefolie ein und legt ihn bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank. Kurz vor dem Servieren wird der Stapel in hübsche kleine Rauten geschnitten.

Kalbsbraten in Milch und Rosmarin-Kartoffeln

WDR www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/florian-schulte-bisping-hauptspeise-100.html

Alle Mengenangaben für 6 Personen, wenn nicht anders angegeben.

Zutaten Kalbsbraten:

2 kg Kalbsbraten
400 ml Sahne
500 ml Milch
4 Zwiebeln
2 Karotten
100 g Butter
4 EL Rotweinessig
4 EL Tomatenketchup
2 TL Senf
2 TL Rosmarin
2 Lorbeerblätter

Zubereitung Kalbsbraten:

Den Kalbsbraten waschen und trocken tupfen. Einen Eßlöffel Rotweinessig über das Fleisch gießen und einreiben. Den Braten mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Zwiebeln und Karotte fein schneiden. In einem ofenfesten Bräter Butter erhitzen, das Fleisch mit Zwiebel und Karottenwürfeln von allen Seiten bei mäßiger Hitze anbraten. Mit Sahne ablöschen und die Milch dazugeben. Ketchup, Senf, Lorbeerblätter und einen Eßlöffel Essig zugeben und kurz aufkochen lassen. Den Topf im vorgeheizten Backofen bei 90 °C ca. drei Stunden garziehen lassen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur auf 150 °C erhöhen. Nun den fertigen Braten beiseite stellen. Die Lorbeerblätter aus der Soße entfernen, die Soße eventuell pürieren und durch ein Sieb passieren. Noch einmal mit Salz und Essig abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Soße übergießen.

Zutaten Rosmarin-Kartoffeln:

2 kg Kartoffeln, neue
2 TL Zitronenschale, abgerieben
2 TL Rosmarin, getrocknet
2 Chilischoten, zerstoßen
8 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung Rosmarin-Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. Olivenöl, Chilischote, Zitronenschale, Rosmarin, Pfeffer und Salz verrühren. Die Kartoffelstücken in der Marinade gründlich wenden. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln auf ein Backblech geben und ca. 25 Minuten backen, dabei immer wieder wenden. Wenn die Kartoffelstücke goldbraun sind, kann serviert werden.

Joghurt-Erdbeereis mit Schokosoufflé

WDR www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/florian-schulte-bisping-nachspeise-100.html

Alle Mengenangaben für 6 Personen, wenn nicht anders angegeben.

Zutaten Joghurt-Erdbeereis:

300 g Joghurt
300 ml süße Sahne
150 g Puderzucker
400 g Erdbeeren, geputzt
Saft einer ½ Zitronen

Zubereitung Joghurt-Erdbeereis:

Erdbeeren mit dem Mixstab und der Sahne pürieren. Joghurt und Zitronensaft zugeben und kurz pürieren. Zucker nach Geschmack unterheben. Bitte dabei beachten, dass die Mischung im flüssigen Zustand süßer schmeckt, als das Eis dann tatsächlich später schmeckt. Außerdem ist der Zuckeranteil davon abhängig, wie süß das verarbeitete Obst ist. Die Masse in die Eismaschine geben und nach Gebrauchsanweisung herstellen.

Zutaten Schokosoufflé:

3 Eier
3 Eigelbe
120 g Zucker
120 g Mehl
135 g Edelbitter-Schokolade, 70%
150 g Butter, gewürfelt
Butter für die Förmchen
Mehl für die Förmchen
6 Förmchen

Zubereitung Schokosoufflé:

Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Die Butterwürfel zur Schokolade geben und unter Rühren auflösen. Masse zum Eier-Gemisch geben und unterziehen. Das Mehl sieben und vorsichtig unterheben.

Die Förmchen mit Butter fetten und mit etwas Mehl ausstäuben und zu zwei Dritteln mit der Soufflémasse füllen. Über Nacht - mindestens 12 Stunden - in den Tiefkühler stellen. Die Förmchen kurz vor dem Servieren in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und bei Umluft 13 Minuten backen.

Nach der Backzeit die Soufflés vorsichtig aus der Form stürzen, auf einen Teller setzen und mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.