



Die Stoffdruckerin aus dem Münsterland

Rezepte von Ellen Ostendorf

Vorspeise: Zucchini-Suppe



Zutaten für 6 Personen

4 mittlere Zucchini
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
8 Fäden Safran
75 ml Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
300 ml Sahne
225 g Crème fraîche
Honig
Salz
Pfeffer
Muskat,
Olivenöl zum Braten, evtl. etwas Butter

Zubereitung

Zucchini, Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. In Olivenöl glasig dünsten. Den Honig und die Gewürze zugeben und 5 Minuten schmoren lassen, mit Weißwein ablöschen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Anschließend die Gemüsebrühe hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen. Dann die Suppe pürieren, Sahne und Crème fraîche zugeben und 5 Minuten weiter köcheln lassen. Abschmecken, evtl. etwas Butter zufügen.



Die Stoffdruckerin aus dem Münsterland

Hauptspeise: Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Rote Bete-Möhren-Walnuss-Salat



Zutaten für 6 Personen

6 Rindsrouladen

je Roulade:

2 Scheiben Schinkenspeck

1 kleine Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

1-2 Tl. Senfzubereitung (dem Senf fein gehackte Zwiebel, Speckwürfelchen und Gurkenstückchen zufügen)

1 Gewürzgurke, in dünne Streifen geschnitten

Salz und Pfeffer

Außerdem:

Olivenöl zum Anbraten

Lauch, Möhren, Zwiebeln und Rotwein für die Sauce

Zubereitung:

Die Roulade mit dem Handrücken flach drücken. Die Senfzubereitung so auf die Roulade aufstreichen, dass ein kleiner Rand frei bleibt, mit Schinkenspeck, Zwiebelringen und Gurkenstreifen belegen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken und dann die Rouladen von allen Seiten in der Pfanne kräftig anbraten.

Die Rouladen in einen Schnellkochtopf geben, etwas Lauch, fein geschnittene Möhren und kleine Zwiebelstückchen in die Pfanne geben, leicht anschmoren, mit 250 ml Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Senf abschmecken und in den Schnellkochtopf zu den Rouladen gießen, mit Wasser und weiterem Rotwein so auffüllen, dass die Rouladen fast ganz bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rouladen brauchen im Schnellkochtopf je nach Größe 12 bis 15 Minuten. Die Sauce abschließend nach dem Öffnen des Topfes fein abschmecken und leicht binden!



Die Stoffdruckerin aus dem Münsterland

Rote Bete-Möhren-Walnuss-Salat

Zutaten für 6 Personen:

4 mittelgroße frische Rote Bete
ca. 1 kg Möhren
ca. 150 g Walnüsse
150 g süße Sahne
100 g Olivenöl
2-3 El. Walnussöl
1-2 Tl. geröstetes Sesamöl
einige Spritzer Limetten- oder Zitronensaft
Kräutersalz (Salz mit Thymian, Basilikum, Rosmarin und evtl. etwas Knoblauchpulver)
Pfeffer

Zubereitung:

Rote Beten und Möhren schälen und in der Küchenmaschine grob raspeln. Walnüsse mit dem Wiegemesser zerkleinern und unterheben.
Für die Sauce Olivenöl, Walnussöl und geröstetes Sesamöl in eine Rührschüssel geben. Unter ständigem Rühren ca. 150 g Sahne zugeben. Mit Kräutersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. In unserer Pfeffermühle ist eine Mischung aus weißem, schwarzem, grünem und rosa Pfeffer.
Den Salat mit der Sauce übergießen, gründlich mischen und bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Salzkartoffeln

Zutaten für 6 Personen:

ca. 1,2 kg Kartoffeln (festkochend)
Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und ggf. halbieren oder vierteln. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken, etwas Salz dazu geben und in 15-20 Minuten gar kochen lassen. Anschließend das Wasser abschütten und die Kartoffeln etwas ausdünsten lassen.



Die Stoffdruckerin aus dem Münsterland

Dessert: Geeiste Ananas-Creme



Zutaten für 6 Personen:

900 ml Sahne
Puderzucker
0,5 l Eierlikör
500 g Ananas

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Eierlikör und die Ananasstücke unterheben. Die fertige Creme in eine flache Schale geben und mindestens 2 ½ Stunden lang ins Gefrierfach stellen. In Portionsschälchen geben und vor dem Verzehr ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.