

Westfälische Küche II-2024



Unser Westfälisches Menü

Potthucke & Bärlauch

Süppchen aus Kürbis & Apfel

Chicorée & Lauch & Sprossen

Kalbs-Steak & Spargel & Neue Kartoffeln & Sauce Bearnaise

Zirren & Vanillesahne & frische Beeren

Getränkeempfehlung:

Pils vom Fass , Wein von Rhein und Mosel

Termine und Buchungen auf Anfrage.

Tipps für Einkauf & Ernährung: Kochen für eine Woche, Lebensmittelpyramide.



Potthucke & Pesto



Potthucke-FL Rezept & Zubereitung für 12 Portionen

Rezept: 1000 g Kartoffeln-mehlige/ gekocht-, 1050 g Kartoffeln- mehlig, rohe-, 0,5 l Sahne geschlagen, 5 Eier, Salz, Pfeffer Muskat, Butter für die Form,

Zubereitung: Gekochte Kartoffeln durch einen Fleischwolf/ Reibe drehen. Rohe Kartoffeln fein reiben und in einem Küchentuch gut auspressen. Kartoffeln, Sahne, Eier und Gewürze zu einem Teig verkneten. In eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen/ Combidämpfer (165° C/ 30% Luftfeuchtigkeit) 55 min. backen. Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in Öl mit Knoblauch Zehe und Rosmarin Zweig braten. Empfehlung: Mit Pesto- Bärlauch, etc. Als Beilage/ Fleisch: ein gemischter Salat/ Westfälischer Knochenschinken, Mettwurst (400g)

Pesto- Bärlauch, etc.

Rezeptur: 2 Bund Bärlauch, 1 EL Pinienkerne, 50 g Parmesan, 0,1 L Olivenöl, Pfeffer, Salz

Zubereitung: Bärlauch gut waschen und putzen ganz fein hacken. Etwa das halbe Bärlauch Gewicht an Pinienkernen im Mörser/ Moulinex zerstampfen. Anteilmäßig gleich viel Parmesan fein reiben. Alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl überdecken.



Süppchen Kürbis & Apfel



Süppchen Kürbis & Apfel 2,75 Liter = 13 Portionen

Rezeptur: 1kg Kürbis Frisch gewürfelt, 1,25 kg Äpfel- Elstar, 2 L Gemüsebrühe, 2 Zwiebel, Öl+Butter für den Topf, Kürbiskernöl, 0,2 L Sahne geschlagen, Sojasauce, Balsamico, Salz, Pfeffer, 0,2l Apfelsaft/ Cidre, Minzblätter, Kürbiskerne, Apfelspalten.

Zubereitung: In einem großen Topf die gehackte Zwiebel etwas anschwitzen. Dann den Kürbis und die Äpfel in pürier baren Stücken hinzugeben, mit der Gemüsebrühe und dem Apfelsaft aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Wenn der Kürbis weich ist, alles fein pürieren und würzen mit Muskat, etwas Sojasauce, Kürbiskernöl. Salz und Pfeffer. Mit der Sahne Süppchen aufmontieren, evtl. mit Calvados abrunden, anrichten, mit Apfelspalten, Kürbis-Kernen+Öl, Minzblatt dekorieren. Guten Appetit. **Tipp:** In der Suppentasse im Menü, In der Terrine mit Mettwurstchen als Hauptgang servieren.



Chicorée & Lauch & Sprossen

Chicorée-Lauch-Sprossen Rezept und Zubereitung für 13 Portionen

Rezeptur: 2 St. Lauch in Streifen, 8 stck Chicorée halbiert, 200g Radieschen Sprossen, 0,8l/ 4 Be Schmand oder Creme Fraiche, 3 Zwiebeln Streifen, Knoblauch-Ingwer Öl, Walnussöl, 150g Walnüsse gehackt, Orangenfilets 2 Orangen, 350 g Bergkäse gerieben, Petersilie, Schnittlauch, 70g Butter, Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung: Lauch, Chicorée, und die Sprossen putzen und waschen. Chicorée Halbieren, Lauch und Zwiebeln in Streifen schneiden, Walnüsse grob hacken, Schmand mit Salz, Pfeffer, Ölen und Chili, Petersilie, Schnittlauch, Orangenfilets abschmecken. Backblech buttern, Zwiebeln, Chicorée, Lauch, Walnüsse auf Backblech in der Reihenfolge einsetzen, Mit Schmand portionsweise überziehen, mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen/ Combidämpfer ca. 12 Min. bei 170°C/ 20% Feuchtigkeit backen, bis das Gericht eine goldgelbe Farbe hat. Anrichten auf einem flachen Teller mit den Sprossen u. dem Walnussöl als Salat. Dazu passt ein gutes Baguette oder Ciabatta oder eine Scheibe Polenta gebraten. Guten Appetit. **Tipp:** Eignet sich herrlich als Zwischengericht, oder als Abendbrot mit einem fruchtig-trocken Grauburgunder.



Kalb & Spargel & Kartoffeln



Kalbsrücken & Spargel & Neue Kartoffeln Rezept und Zubereitung für 13 Portionen

Rezeptur: 2,6 Kg Kalbsrücken, 600g Butter, 1,7 Kg Spargel, weiß, grün oder gemischt, 2,3 Kg Neue Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Koriander, Fenchelsamen, 2 Zitronen Sauce Bearnaise: 0,2L Weißwein, 3 TL Weißweinessig, etwas Estragon, einige fein gehackte Blätter davon, Pfefferkörner, 3 kleine Zwiebeln gewürfelt, 8 Eier, Salz, 0,2L Gemüsebrühe, 400 g Butter, etwas Zucker, 2 EL Mehl.

Zubereitung: Den Backofen/ Combidämpfer auf 80 Grad vorheizen (stehende Hitze/ keine Umluft/ CD-NT Programm). Ist das Kalbfleisch gut „pariert“, wird es von allen Seiten mit Salz und Pfeffer, gemörserten Koriander+ Fenchelsamen, Knoblauch/ Ingweröl und Balsamico eingerieben. Butter in einer Pfanne heiß / 145° aufschäumen lassen. Das Fleisch von allen Seiten rundherum »anbraten«, so dass die Fleischporen sich schließen. Jetzt wird »umgebettet«. Hierfür benutze ich einen Bräter mit Deckel. Also Fleisch hinein und Butter hinzu, ab in den vorgeheizten Backofen für ca. 3 Stunden/ KT 56° C. In der Zwischenzeit Kartoffeln und den Spargel schälen, in Salzwasser garen und rechtzeitig zum Ende der Bratzeit bereitstellen. Die Sauce Bearnaise- Den Weißwein mit Weinessig, Estragon blättern, geschroteten Pfefferkörnern und den Zwiebelwürfeln zum Kochen bringen. Kurz aufkochen, durch ein Sieb geben und den Sud erkalten lassen. Die Eier mit etwas Salz und Zucker und der Gemüsebrühe verrühren. Nun den abgekühlten Sud dazugeben. In einem Wasserbad so lange aufschlagen, bis es eine dickliche / cremige Konsistenz (Zur Rose ab ziehen/ 68°C) bekommt. Die Butter mit dem Mehl klären. Abschließend warm und unter ständigem Rühren zu der Sauce geben. An einen warmen Platz-Wasserbad (70°C) stellen und mit dem Fleischsaft vollenden. Dieser Kalbsrücken bekommt immer viel Lob und Anerkennung, dasselbe ist Ihnen bei Nachahmung fast sicher. Tipp: Ein guter ausgebauter trockener Rheingauer Riesling kann ein idealer Begleiter zu dieser Speise sein. Anrichteweise auf www.arnds-kochwelten.de



Zirren & Schwarzer Honig



Willinger „Zirren“ Rezept & Zubereitung für 9 Portionen

Rezept: 6 Eier, 0,5 L Milch, 125 g. Butter, 20 g Hefe, 500 g Mehl, 5 Dicke Kartoffeln, 125 g. Zucker, Pr. Salz.

Zubereitung: Milch erwärmen, mit Eiern verrühren und mit Mehl und Hefe einen Teig herstellen, ca. 30 Min. gehen lassen, Butter und Zucker schaumig rühren, Kartoffel schälen- feinreiben- ausdrücken (Wasser auffangen, Stärke der Masse wieder zugeben), Butter, Zucker, Kartoffeln, Salz unter Teig heben. 15 min Gehen lassen, Waffeleisen auf Stufe 3 vorheizen, mit Fett einpinseln, Waffeln Goldgelb ausbacken, Masse ergibt ca. 9 Waffeln 18er, Zum Westfälischen Menü machen wir eine Zuckerrüben-(Schwarzer Honig)-Sabayon Guten Appetit.

„Schwarzen Hunnig“ Sabayon

Rezeptur: 5 Eier, 100 g Schwarzen Honig, 0,1 L Heublumenlikör, 0,1 L Limettensaft.

Zubereitung: Die Eier mit dem Schwarzen Honig im Wasserbad 90° schaumig schlagen. Vorsichtig zur Rose abziehen ca. 70°, die Masse darf auf keinen Fall bis zum Siedepunkt erhitzt werden! Während des Schlagens den Likör und den Limettensaft langsam zugeben. Zirren mit frischem Obst und Sabayon servieren.



Kulinarisches Blinddate



Gourmet-Abend in 5 oder 3 Gängen. Entspannte & genussvolle Abende bei dem das Menü ihr Blinddate ist! Max. 15 Personen, ab 18.00 bis 23.00 Uhr, pro Pers. 5-Gänge ab 78,50 € & 3-Gänge ab 37,80 € inkl. MwSt.