



*Deutsch-Britische
Gesellschaft Bocholt*

*Kochabend
am 28.09.2015
in der Küche
der BEW
unter Leitung von
Jürgen Taubach*

Menü

Apple-Sparkle mit Basilikum

Gemüsechips

Cheese and Onion Pasty

Scotch Eggs

Pastinaken Zweierlei

*Cheddar-Brotpudding
mit
Äpfeln und Bacon*

Zwetschgen-Crumbel

Apple-Sparkle mit Basilikum

Zutaten

Für 6 Portionen

750 ml gut gekühlter klarer Apfelsaft
4 El Holunderblütensirup
2 El Zitronensaft
6 Stiele Basilikum
750 ml gut gekühltes Mineralwasser, (mit Kohlensäure)

Zubereitung

750 ml gut gekühlten klaren Apfelsaft mit 4 El Holunderblütensirup und 2 El Zitronensaft verrühren.

6 Stiele Basilikum hinein geben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Basilikum entfernen. Saft mit 750 ml gut gekühltem Mineralwasser (mit Kohlensäure) auffüllen.

Gemüsechips

Zutaten:

Für 6 Portionen

200 g Gemüse (z.B. Rote Bete, Süßkartoffel, Knollensellerie, Möhren oder Pastinaken)
750 ml Pflanzenöl

Zubereitung:

Gemüse putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

In 750 ml heißem Pflanzenöl nach und nach ca. 3-4 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Cheese and Onion Pasty

Blätterteigtaschen mit Zwiebeln und Käse, ein Klassiker aus England

Zutaten für 8 Portionen:

2 Pkt.	Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 300 g)
1000 g	Käse geriebener, nach Geschmack, z.B. Cheddar
8 m.-große	Zwiebel(n)
2 EL	Margarine
2 TL	Olivensöl, gute Qualität
2 TL, gehäuft	Thymian, frisch
2 TL	Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen
2 TL	Kümmel, frisch gemahlen
2 TL	Petersilie, getrocknete
2 TL, gestr.	Salz
2	Eigelb
6 EL	Milch

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, die Margarine mit dem Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf zerlassen, die Zwiebeln hinein geben und umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Petersilie und Thymian würzen, wieder umrühren, einen Deckel auf den Topf geben und bei mittlerer Hitze die Zwiebeln ca. 15 Minuten schmoren, zwischendurch wieder umrühren. Danach die Zwiebelmischung abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Käse reiben. Das Eigelb mit der Milch verrühren.

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und mit der Eigelb-Milch-Mischung bepinseln. Das Blätterteig-Rechteck quer in vier Teile teilen. Den geriebenen Käse mit der erkalteten Zwiebelmischung verrühren. Die Zwiebel-Käse-Mischung jeweils in die Mitte der oberen Hälften der vier Blätterteigteile geben, dabei nicht überfüllen! Um die Mischung jeweils 1,5 - 2 cm Platz lassen. Die Unterteile der vier Blätterteige über die obere Hälfte mit der Füllung klappen, die Ränder andrücken und mit einer Gabel an den drei aufeinander gelegten Seiten andrücken, dabei entsteht ein Muster an drei Rändern. Nach Belieben mit einem Messer vorsichtig ein Muster auf die Oberseite der Blätterteigteile anbringen. Die Blätterteigtaschen mit der restlichen Ei-Milch-Mischung bestreichen.

Nun könnte man die Blätterteigtaschen auch einfrieren, sie lassen sich dann wunderbar aufbacken, zum Beispiel wenn Gäste kommen. Andernfalls die Blätterteigtaschen auf einem Blech in den auf 200 Grad vor geheizten Backofen schieben und 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Scotch Eggs

Zutaten

Für 6 Portionen

8 Bio-Eier, (Kl. S)
3 Stiele Salbei
12 Stiele Thymian
5 Stiele Petersilie
300 g gewürztes Mett
400 g grobes Bratwurstbrät
4 Tl Worcestersauce
4 El Mehl
100 g Panko-Brösel, (Asia-Laden)
3 El Butterschmalz
Außerdem Gefrierbeutel, (3 l Inhalt) Backpapier

Zubereitung

1. 6 Eier anstechen, in kaltes Wasser geben und aufkochen. 5 Minuten kochen lassen, eiskalt abschrecken und abkühlen lassen.
2. Salbei-, Thymian- und Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Mit Mett und Brät mischen und mit 2 Tl Worcestersauce würzen. Masse in 6 Portionen teilen. Eier vorsichtig pellen.
3. Den Gefrierbeutel aufschneiden, nacheinander je 1 Brätportion darin flach drücken (ca. 15 cm Ø) und 1 Ei damit umhüllen. Nahtstellen sehr sorgfältig zusammendrücken.
4. Mehl in einen tiefen Teller schütten, restliche Eier in einem tiefen Teller verquirlen, Brösel in einen tiefen Teller geben. Umhüllte Eier nacheinander in Mehl, Eiern und Bröseln panieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
5. Butterschmalz in einer kleinen Pfanne zerlassen. Schmalz gleichmäßig über die Eier träufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Hitze auf 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) reduzieren und weitere 10 Minuten backen. Eier aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Dazu passt ein guter scharfer Senf!

Zusatztipp zur Zubereitung

Meist platzen die Eier während des Backens im Ofen auf. An dieser Stelle lassen sich die abgekühlten Eier später gut halbieren.

Pastinaken mit Zitronenbutter

Zutaten

Für 4 Portionen

1000 g Pastinaken
2 Bio-Zitrone
2 El Butter
2 El Olivenöl
1 Tl Zucker
Salz Pfeffer Zitronensaft

Zubereitung

1000 g Pastinaken schälen und längs in 1 cm dicke Streifen schneiden. Von 2 Bio-Zitrone 6 Streifen Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen.

2 El Butter und 2 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pastinaken und 1 Tl Zucker zugeben und bei starker bis mittlerer Hitze 5 Min. hellbraun braten, salzen und pfeffern.

10 El Wasser und Zitronenschale zugeben und die Pastinaken zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Min. garen. Mit Zitronensaft beträufeln und evtl. nachsalzen.

Gebratene Pastinaken

Zutaten

Für 4 Portionen

1000g Pastinaken
2 El Butterschmalz
Salz Pfeffer
100 g Haselnüsse
10 Stiele Tymian

Zubereitung

1. Pastinaken schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Pastinaken darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Haselnüsse grob hacken. Die Blättchen vom Thymian abstreifen und ebenfalls grob hacken. Nüsse 5 Min. vor Ende der Bratzeit zu den Pastinaken geben. Thymian kurz vorm Servieren untermischen.

Cheddar-Brotpudding mit Äpfeln und Bacon

Zutaten

Für 6 Portionen

400 g Baguette oder Ciabatta
1 Knoblauchzehe
Fett für die Form
100 g Zwiebeln
1 Zweig Rosmarin
2 Stiele Salbei
175 g Bacon
2 El Öl
Salz Pfeffer
200 g Cheddar
200 ml Schlagsahne
500 ml Milch
5 Eier (Kl. M) Muskat
275 g kleine Äpfel
100 g rote Zwiebeln

Zubereitung

1. Das Brot in dünne Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 8 Min. leicht rösten.
2. Knoblauch schälen. Eine Auflaufform (32x22 cm) mit dem Knoblauch einreiben und leicht fetten. Knoblauch hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rosmarinnadeln und Salbeiblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. 75 g Bacon in Streifen schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin unter Rühren 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Käse grob reiben. Brot, Baconmischung und Käse abwechselnd in die Form schichten. Die oberste Schicht soll Käse sein.
5. Sahne, Milch und Eier gründlich verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gleichmäßig verteilend in die Form gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 45 Minuten backen.
6. Inzwischen die Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und die Äpfel in Ringe schneiden. Rote Zwiebeln in Ringe schneiden.

7. Eine Grillpfanne erhitzen. Den restlichen Bacon darin von jeder Seite kurz anbraten und herausnehmen. Äpfel und Zwiebel nacheinander darin 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Am Ende der Garzeit Bacon, Äpfel und Zwiebeln auf dem Pudding verteilen und ca. 5-6 Minuten mitbacken. Sofort servieren.

Zwetschgen-Crumble

Zutaten für 1 Portionen:

750 g Zwetschgen
60 g Zucker
1 ½ TL Zimt
1 EL Zitronensaft
1 EL Marsala
100 g Haferflocken, (zart)
90 g Zucker, braun
75 g Mehl
90 g Butter

Zubereitung:

In einer Schüssel die Zwetschgenhälften mit dem Zucker, 1 TL Zimt, Zitronensaft und Marsala mischen. Anschließend die Zwetschgen in einer mit Butter eingefetteten Auflauf- oder Quicheform (28 cm) verteilen.

Ofen auf 180°C vorheizen.

In einer zweiten Schüssel vermischt ihr die Haferflocken, braunen Zucker, 1/2 TL Zimt und Mehl. Nun knetet ihr die weiche Butter ein bis sich alles vermischt hat und verstreut die Mischung krümelweise über die Zwetschgen.

Zwetschgen-Crumble für ca. 40 Min. goldbraun backen. Wer die Krümel noch etwas knuspriger und knackig braun mag, kann zum Schluss kurz die Grillfunktion am Ofen einstellen bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Zwetschgen-Crumble schmeckt am besten, wenn ihr ihn noch heiß serviert.

Dazu passt Schlagsahne oder Vanilleeis.