

Sommerlicher Krabbencocktail
mit Mango, Melone und Queller

Zweierlei vom Arenscher Weideochsen
mit Portweinsauce und weißer Pfeffersauce,
dazu Spargel-Karottengemüse und lila Kartoffelkräften



Zweierlei vom Arenscher Weideochsen mit Portweinsauce und weißer Pfeffersauce,
dazu Spargel-Karottengemüse und lila Kartoffelkrapfen

RINDERFILET

400 g Rinderfilet rosa braten

GESCHMORTE OCHSENBACKE

800 – 1000 g Ochsenbacke pariert

2 Zwiebeln · 1 Karotte · 50 g Sellerie · 250 ml Rotwein · 500 ml Portwein · 500 ml Kalbsfond · 1 EL Tomatenmark

1 Zweig Rosmarin · 10 Körner Pfeffer · 1 Lorbeerblatt · Honig, Balsamicoessig · Salz und Pfeffer · Öl und Butter

Zubereitung

Die parierten Backen salzen und pfeffern. Das Rostgemüse in grobe Würfel schneiden.

Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen und die Fleischstücke scharf anbraten. Herausnehmen, anschließend das Gemüse anrösten und tomatisieren. Nacheinander mit Rotwein und Portwein ablöschen. Zwischendurch immer wieder einkochen lassen, ohne dass das Gemüse ansetzt. Dann mit dem Kalbsfond auffüllen.

Fleischstücke wieder zugeben und mit restlichem Wein und Portwein auffüllen, aufkochen lassen. Die Gewürze zugeben und zugedeckt auf dem Herd ca 2,5 – 3 Stunden weich schmoren (leise köcheln lassen). Anschließend das Fleisch herausnehmen und warm halten.

Die Soße durch ein Haarsieb passieren. Auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen, mit etwas Stärke binden und mit Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit der Sauce servieren.

GEMÜSE

500 g weißer Spargel · 250 g grüner Spargel · 250 g Karotten · 1 Zweig Blatt Petersilie

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen, bissfest garen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.

Den grünen Spargel schälen (die untere Hälfte), bissfest garen und ebenfalls in 1 cm lange Stücke schneiden.

Die Karotten putzen, in Scheiben schneiden und mit etwas Butter, Salz und Zucker glasieren.

Zum Schluss das Spargelgemüse zu den warmen Karotten geben und alles zusammen nochmals erhitzen. Anschließend die fein geschnittene Petersilie hinzugeben und zum Fleisch servieren.

LILA BANDTEIGKRAPFEN

500 g lila Kartoffeln kochen, noch warm pellen und durch eine Kartoffelpresse geben

125 g Milch · 30 g Butter · 75 g Mehl · 2 – 3 Eier · Salz · Muskatnuss

Zubereitung

Die Milch mit der Butter aufkochen und dann das Mehl hinzufügen. Das Ganze auf dem Herd so lange abbrennen, bis im Kochtopf am Boden ein weißer Film entsteht.

Nun den Topf vom Herd nehmen und den Brandteig in eine Schüssel geben. Jetzt mit einem Kochlöffel die Eier hinzufügen und in die Masse einrühren.

Zum Schluss die Kartoffeln und den Brandteig miteinander verrühren. Die Masse mit Salz und Muskat abschmecken.

Mit einem Teelöffel nussgroße Stücke abstechen und in 160°C heißem Fett ca. 3 – 4 Minuten ausbacken (wenn vorhanden in der Friteuse).

WEISSE PFEFFERSAUCE

400 g Kalbsknochen · 1 Gemüsezwiebel · 60 ml weißer Portwein · 60 ml Weißwein · 400 ml Kalbsfond · 400 ml Sahne

40 g weißer Pfeffer · Nelke, Lorbeer, Wachholder, etwas Zimt · 150 g gekochte Kartoffeln zum Binden · 1 Teelöffel grüner Pfeffer

Zubereitung

Die Kalbsknochen mit den Gewürzen und der Gemüsezwiebel in etwas Butter anschwitzen, dann mit dem Alkohol und dem Kalbsfond ablöschen und auffüllen.

Das Ganze ca. 3 Stunden leise köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Nun die Sahne und die gekochten Kartoffeln hinzufügen. Alles kurz durchkochen, dann mixen und durch ein Sieb passieren und mit etwas Salz abschmecken.

Zum Schluss den grünen Pfeffer hinzugeben.

Sommerlicher Krabbencocktail mit Mango, Melone und Queller

MARINADE

20 g grober Senf

20 g feiner Senf

90 g Mayonnaise

80 ml Gewürzgurkenfond

etwas Ingwersaft oder -sirup aus eingelegtem Ingwer

Alles miteinander verrühren und eventuell mit etwas Zucker abschmecken.

Zubereitung

120 g geputzter Salzwiesenqueller

120 g gewürfelte Mango

120 g Melonenwürfel

240 g Krabben

Die Zutaten mit der Marinade mischen, in Cocktailgläsern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

WIR DANKEN DEM BADHOTEL STERNHAGEN FÜR DAS REZEPT!

