

Tomaten-Brotrolle mit Rosmarin

Zutaten:

100 g getrocknete Tomaten aus dem Glas; 50 g gemahlene Mandeln; 60 g geriebener Parmesan; 500 g Mehl; 1 Hefewürfel; 250 ml Wasser; 1 Tl Zucker; 1 Essl Salz; 1 – 2 Zweige Rosmarin; 2 Tl grobes Salz.

Zubereitung:

Tomaten abtropfen lassen; 6 Essl Öl auffangen. Tomaten würfeln, mit Mandeln, 4 Essl Öl und Parmesan zu einem Pesto mixen.

Hefe zerbröseln, etwas Salz dazugeben und weiter mit einer Gabel zerdrücken. Nachdem die Hefe sich verflüssigt hat Mehl, lauwarmes Wasser, Zucker und die restlichen 2 Essl. Öl dazugeben und verrühren. Dabei die Konsistenz prüfen und evtl. noch Wasser zugeben. Teig gehen lassen.

Nach dem Gehen Teig durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Mit dem Pesto bestreichen und einrollen, dabei die Nahtstelle nach unten.

Brotrolle in den kalten Backofen schieben und auf 180 Grad einstellen. Nach ca. 30 min mit Wasser bestreichen und mit gehacktem Rosmarin und Salz bestreuen. Nach ca. 45 min ist das Brot fertig.

Lammpotthast mit Apfelwein-Dill-Sauce und Möhren-Schwarzbrot-Püree

Pfefferpotthast, ndt.: Piäpperpotthast, ist **ein mittelalterliches Rezept** und immer noch ein traditionelles westfälisches Gericht aus dem Dortmunder Raum. Der Potthast ist ein gedünstetes, kräftig gewürztes **Rinderragout mit viel Zwiebeln**.

Der Name setzt sich aus Pfeffer, Pott und Hast zusammen. "Hast" steht dabei für das Stück Rindfleisch, das wesentlicher Bestandteil des Pfefferpotthast ist, "Pott" weist daraufhin, dass lediglich ein Topf benötigt wird, strittig ist lediglich die Bedeutung von "Pfeffer" in diesem Zusammenhang. Pfeffer kann ein Hinweis auf das verwendete Gewürz sein, wahrscheinlicher ist jedoch, dass es für das fein geschnittene Fleisch in diesem Rezept steht (so wie in Hasenpfeffer).

Das Gericht wurde 1378 das erste Mal urkundlich erwähnt, ist mit Sicherheit aber viel älter. Die Dortmunder Stadtchronik berichtet von einer Agnes von der Vierbecke, die einen Stadtwächter nach "Hast" schickte, um dann unbeobachtet die Tore der schier uneinnehmbaren Stadt den Feinden zu öffnen.

Henriette Davidis hat den Pfefferpotthast in ihr 1. Kochbuch von 1862 aufgenommen. Es wurde früher als Hochzeitsessen serviert.

Zutaten (für 4 Personen):

Potthast:

Ca. 600 g Lammfleisch; ½ Bund Dill; 2 Äpfel; 2 Zwiebeln; ¼ Sellerieknolle; 1 Stange Lauch; 3 Möhren; 50 ml Öl; 1 l Fond; je 1 Msp Muskatnuss und Kardamom; 1 Stück Stangenzimt; 1 Gewürznelke; 100 ml Sahne; 5 Essl Semmelbrösel; ½ l Apfelwein; 1 Essl Apfelmus; 1 Tl Zucker; 2 Essl Zitronensaft; Pfeffer, Salz

Püree:

500 g Möhren; 250 g Kartoffeln; 50 g getrocknetes Schwarzbrot; 125 ml Milch; 50 g Grieß; Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Fleisch parieren und in mundgerechte Stücke schneiden; Dill trennen in Stängel und Grün; Dill fein hacken. Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Das Gemüse putzen und würfeln. Das Fleisch in der Pfanne mit dem Öl und dem Gemüse anschwitzen – nicht rösten! Erhitzten Fond dazugeben und zugießen. In einem Teebeutel/Kaffeefilter Stangenzimt, Gewürznelke und Dillstängel zubinden und in die Pfanne geben. Ebenso die Apfelwürfel. Lammfleisch weich garen.

Den Gewürzbeutel entnehmen; die Sauce mit Sahne aufhellen und mit den Semmelbrösel binden. Gehacktes Dillgrün, Apfelwein und Apfelmus dazugeben und geschmacklich abrunden. Mit Zucker, Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Möhren und Kartoffeln schälen, würfeln und kochen, danach pürieren. Grieß in der Milch unter Rühren aufkochen bis eine feste Masse entsteht. Schwarzbrot fein reiben und zur Grießmasse geben. Masse zum Püree geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdbeeren mit Zabaionehut

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Erdbeeren; 2 -3 Zweige Melisse; 4 cl Wodka oder Grappa; 3 - 4 Eigelbe; 100 ml Weißwein; Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Die Erdbeeren sehr fein würfeln; die Melisse fein hacken. Beides miteinander vermengen, den Wodka/Grappa dazugeben und ziehen lassen.

Die Eigelbe mit Zucker im Wasserbad schaumig bis cremig schlagen, den Weißwein langsam dazugeben und komplett durchschlagen.

Erdbeeren in eine Schale geben, Zabaione darauf geben, evtl. mit einem Blättchen Zitronenmelisse verzieren.