

**Eine Kochreise um die Welt,  
in Ellerau für wenig Geld!  
25.November 2013**

**Cheddar Scones**

**Winter-Minestrone**

**Kürbis-Creme Brulee**

**Glasnudelsalat mit Entenbrust**

**Bratapfel auf Marzipan**

# Cheddar-Scones

(für 50 Stück)

Scones:

125 g kalte Butter

450 g Mehl

Salz

2 TL Backpulver

230 ml Milch

1 Ei

150 g Cheddar

1 Eigelb

30 g gehackte Mandelkerne

20 g helle Sesamsaat

Kräutercreme:

4 Stiele Petersilie

3 Stiele Oregano

200 g Frischkäse

150 g saure Sahne

Salz, Pfeffer

150 g gekochter Schinken, hauchdünn geschnitten

1. Für die Scones die Butter in Würfel schneiden. Mit Mehl,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und Backpulver mit den Händen schnell zu Bröseln verarbeiten. 200 ml Milch mit dem Ei verquirlen. Cheddar in kleine Würfel schneiden. Eiermilch und Cheddar rasch mit einem Kochlöffel unter den Teig rühren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Rollholz 3 cm dick ausrollen.
2. Mit einem runden Ausstecher Scones ausstechen. Den restlichen Teig zusammendrücken, erneut ausrollen und weitere Scones ausstechen. Das Eigelb und die restliche Milch verrühren und die Scones mit Eiermilch bestreichen. Dann die Hälfte der Scones in die Mandeln, die andere Hälfte in Sesam tauchen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
3. Für die Kräutercreme den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilien- und Oreganoblätter abzupfen und hacken. Frischkäse und saure Sahne glatt rühren und die Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Scones aufschneiden. Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Böden spritzen. Schinken in passende Stücke schneiden und auf die Creme legen. Mit den Deckeln belegen und servieren.

# Winter-Minestrone

(für 4 Portionen)

100 g Pancetta  
60 g Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
160 g Staudensellerie  
180 g Möhren  
180 g Pastinaken  
250 g Grünkohl, geputzt und gerupft  
2 EL Olivenöl  
1 frisches Lorbeerblatt  
500 ml Gemüsebrühe  
400 g Kichererbsen, Dose  
Salz, Pfeffer

1. Pancettascheiben halbieren und quer in ½ cm breite Streifen schneiden. Schalotten längs halbieren und längs in feine Halbringe schneiden. Knoblauch in feine Scheiben hobeln. Staudensellerie putzen, entfädeln und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Möhren und Pastinaken schälen und 1 cm groß würfeln. Grünkohl nachputzen, gründlich waschen und abtropfen lassen.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Pancetta darin bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten knusprig ausbraten und herausnehmen. Schalotten bei mittlerer Hitze 3 Minuten im Öl glasig dünsten. Sellerie, Möhren und Pastinaken kurz mitdünsten. Knoblauch und Grünkohl unterrühren. Lorbeer, Brühe und 800 ml kochend heißes Wasser zugeben. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten kochen lassen.
3. Kichererbsen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. In die Suppe geben und erwärmen. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Pancetta unterrühren. Dazu passt Baguette.

# Kürbis-Creme Brulee

(für 4 Portionen)

Kürbis-Creme Brulee:

300 g Hokaido-Kürbis

20 g frischer Ingwer

20 g Butter

100 ml Orangensaft

Salz, Pfeffer, Muskat

200 g Creme fraiche

200 ml Schlagsahne

5 Eigelb

1-2 EL Kürbiskernöl

4 EL Zucker

Jakobsmuscheln:

40 g Toastbrot

2 Stiele glatte Petersilie

20 g gesalzene Erdnüsse

½ TL Currypulver

1 Ei

4 Jakobsmuscheln, nur das Fleisch nicht den Rogen

1 EL Mehl

1. Kürbis mit Schale zerteilen, Kerne entfernen, Kürbis grob raspeln. Ingwer schälen und fein würfeln. Butter in einem breiten Topf erhitzen, Ingwer und Kürbis darin bei starker Hitze kurz andünsten. Orangensaft dazugeben und 8-10 Minuten zugedeckt dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Creme fraiche, Sahne, Eigelb und Kürbiskernöl verquirlen. Salzen, pfeffern. Kürbis zugeben und mit einem Schneidstab sehr fein pürieren. Masse durch ein feines Küchensieb drücken. In 4 flache feuerfeste Formen (a' 150 ml Inhalt) füllen und in eine Saftpfanne stellen. Pfanne bis fast unter den Förmchenrand mit heißem Wasser füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der 2. Schiene von unten in 40 Minuten stocken lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Toastbrot entrinden. Petersilienblätter abzupfen und grob schneiden. Toastbrot, Petersilie, Erdnüsse und Currypulver in einem Blitzhacker zu feinen Bröseln mixen.
4. Das Ei verquirlen. Jakobsmuscheln im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Dann im Ei wenden, etwas abtropfen lassen und in den Bröseln wenden, dabei Brösel leicht andrücken. Jakobsmuscheln im 170 Grad heißem Öl in ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Kürbiscreme mit je 1 EL Zucker gleichmäßig bestreuen und mit einem Brenner goldbraun abflämmen. Jakobsmuscheln halbieren, jeweils 2 Hälften auf Holzspieße stecken und sofort mit der Brulee servieren.

# Glasnudelsalat mit Entenbruststreifen

(für 4 Portionen)

3 Entenbrüste a' 160 g  
30 g frischer Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
1 EL flüssiger Honig  
6 EL Sojasauce  
3 EL Öl  
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver  
150 g Glasnudeln  
1 rote Pfefferschote  
400 g Mangold  
400 g Mango  
2 Limetten  
3 EL süße ChilisaUCE  
2 EL Kokosmilch  
10 Stiele Koriandergrün  
30 g geröstete, gesalzene Cashewkerne

1. Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer ablösen, in kleine Würfel schneiden und beiseite legen. Das Entenfleisch quer in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Den Ingwer schälen und mit dem Knoblauch fein würfeln. Ingwer, Knoblauch, Honig, 4 EL Sojasauce, Öl und die Gewürzmischung hinzufügen und mischen. Das Entenfleisch 30 Minuten marinieren.
2. Die Glasnudeln nach Packungsanweisung einweichen und gut abtropfen lassen. Pfefferschote putzen und in dünne Ringe schneiden. Mangold putzen und die dicken Stiele von den Blättern schneiden. Stiele in dünne Scheiben schneiden. Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein und in Streifen schneiden. Von 1 Limette 4 EL Saft auspressen. Die 2. Limette in Spalten schneiden.
3. Entenhaut in einer heißen Pfanne knusprig ausbraten lassen. In ein Sieb geben und in eine Schüssel abtropfen lassen. 2 EL Entenfett zurück in die Pfanne geben. Mangoldstiele und Pfefferschoten 2 Minuten darin anbraten. Die Mangoldblätter hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit den Glasnudeln und den Mangostreifen mischen und mit ChilisaUCE, Kokosmilch, Limettensaft und der restlichen Sojasauce abschmecken. Korianderblättchen von den Stielen zupfen und untermischen.
4. Das Entenfleisch in ein Sieb geben, die Marinade dabei auffangen. 2 EL Entenfett in einer Pfanne erhitzen. Entenfleisch 2 Minuten rundherum darin anbraten. Die Marinade dazugeben und weitere 2 Minuten braten lassen. Mit dem Glasnudelsalat mischen und auf Tellern anrichten. Mit der knusprigen Entenhaut und mit Cashewkernen bestreuen. Mit Limettenspalten servieren.

# Bratpfel auf Marzipan

(für 6 Portionen)

6 ofenfeste Formen a' 200 ml Inhalt  
20 g weiche Butter  
2 EL Zucker  
200 g Marzipanrohmasse  
1 EL Calvados  
1 PK. Vanillezucker  
1 Msp. Zimt  
2 Eigelb  
2 Eier  
6 mittelgroße Äpfel a' 150 g  
18 Walnushälften  
12 TL Pflaumenmus  
6 TL flüssiger Akazienhonig  
Puderzucker

1. Die Formen mit weicher Butter auspinseln und mit Zucker dünn ausstreuen. Die Marzipanrohmasse zerpfehen. In einer Schüssel mit Calvados, Vanillezucker, Zimt und 2 Eigelb mit den Schneebeßen des Handrührers gut verrühren. Nacheinander 2 Eier unterrühren. Marzipanteig in die Formen geben.
2. Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse mit einem Ausstecher großzügig ausstechen. In jeden Apfel 1 Walnushälfte setzen und 2 TL Pflaumenmus daraufgeben. 2 Walnushälften daraufsetzen und die Äpfel in den Marzipanteig drücken.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30-35 Minuten auf dem Rost auf der 2.Schiene von unten backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Äpfel mit je 1 TL flüssigem Akazienhonig beträufeln. Äpfel heiß in der Form servieren und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.