

**Kleines Finale in Ellerau, mit Kabeljau!  
16.Dezember 2013**

**Tatar vom Weideochsen mit Scharfer Salsa und  
Kartoffelecken**

**Rote Bete- Radicchio-Salat mit Ziegenkäse**

**Kabeljautopf mit Kartoffeln und Frühlingszwiebeln**

**Lammcurry mit Süßkartoffeln und Auberginen**

**Quarkkeulchen mit Stollengewürzen und Backpflaumen**

# **Tatar vom Weideochsen mit scharfer Salsa und Kartoffelecken**

(Zutaten für 4 Personen)

Scharfe Salsa:

2 klein gewürfelte Schalotten

1 abgezogene, klein gewürfelte Knoblauchzehe

100 ml Olivenöl

500 g abgezogene, entkernte, gewürfelte reife Strauchtomaten

1 Bund fein gehackte Rosmarinnadeln

6 fein gehackte Basilikumblätter

2 fein gehackte Chilischoten

Meersalz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Marinade:

1 in Ringe geschnittenes Bund Frühlingszwiebeln

1 entkernte gewürfelte Peperoni

abgeriebene Schale von 1 Limette

2 EL klein geschnittene Basilikumblätter

3 EL Sojasauce

100 ml Olivenöl

Salz

1-2 TL Honig

schwarzer Pfeffer

Kartoffelecken und Tatar:

700 g gewaschene, in kleine Spalten geschnittene fest kochende Kartoffeln

100 ml Olivenöl

Salz

2 EL abgezapfte Rosmarinnadeln

400 g sehr fein gewürfeltes Rinderfilet

schwarzer Pfeffer

1. Für die Salsa Schalotten und Knoblauch in Öl anschwitzen. Tomatenwürfel, Rosmarin, Basilikum und Chilischoten hinzufügen. 5 Minuten mitköcheln lassen. Mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen. Die Sauce sollte sehr scharf sein.
2. Alle Zutaten für die Marinade mischen, kräftig mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken.
3. Kartoffelecken auf ein Backblech geben, salzen, mit Rosmarin bestreuen, mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Minuten garen.
4. Kartoffelecken auf vorgewärmten Tellern verteilen. Tatar mit der Marinade abschmecken, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen, mit scharfer Salsa neben den Kartoffeln anrichten.

# **Rote-Bete-Radicchio-Salat mit Ziegenkäse**

(Zutaten für 4 Personen)

1 mittelgroßer Radicchio  
400-600 g gekochte Rote Bete  
200 g ziegenfrischkäse  
20 g Butter  
1 EL Honig  
80 g Walnusskerne  
4 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer, Zucker  
8 EL Kürbiskernöl  
Kerbelblättchen

1. Strunk des Radicchios entfernen, die einzelnen Blätter lösen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Rote Bete schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Ziegenkäse in Stücke brechen. Butter und Honig in einer Pfanne erwärmen und darin die Walnüsse schwenken.
2. Für die Vinaigrette Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und mit einem Schneebesen das Kürbiskernöl einarbeiten. Die Vinaigrette über die Rote Bete geben und etwa 15 Minuten marinieren.
3. Radicchio auf Teller verteilen. Die Rote Bete, Ziegenkäse und Walnüsse dazugeben und mit der restlichen Vinaigrette beträufeln. Mit Kerbelblättchen garnieren und sofort servieren.

# Kabeljautopf mit Kartoffeln und frühlingszwiebeln

(für 4-6 Portionen)

1 Zwiebel, geschält und fein gehackt  
1 Lauchstange, gewaschen und in feine Scheiben geschnitten  
Olivenöl  
2 mittelgroße Zucchini, längs halbiert  
1 kg Kartoffeln, geschält  
2 eingelegte Sardellen  
1 Glas Weißwein  
550 ml Milch  
550 ml Brühe  
1000 g Kabeljaufilet, enthäutet und entgrätet  
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 Handvoll frische glatte Petersilie  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Saft von ½ Zitrone

1. In einem großen Topf die Zwiebel und den Lauch bei niedriger Temperatur in etwa 5 EL Olivenöl 5 Minuten weich dünsten. Aus den Zucchini den schwammigen Samenstrang mit einem kleinen Löffel herauschaben und das Fruchtfleisch direkt in den Topf raspeln. Die Kartoffeln in 2 cm große Würfel schneiden und in den Topf werfen. (mindestens 5 Meter Abstand!) Alle Zutaten gründlich vermischen, dann die Sardellen zufügen. Die Temperatur erhöhen und den Wein zugießen. Sobald er auf die Hälfte eingekocht ist, die Milch und die Brühe zufügen. Zum Kochen bringen und anschließend 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
2. Den Kabeljau in den Topf legen und weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis der Fisch blättrig auseinander fällt. Durch Rühren den Fisch leicht zerteilen. Behutsam salzen und pfeffern.
3. Die Petersilie grob hacken, die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden und beides mit etwas Olivenöl und dem Zitronensaft vermischen. Den Kabeljautopf auf Tellern anrichten und die Petersilien-Frühlingszwiebel-Mischung darüber verteilen.
4. Hinweis: Mir erscheinen die Kochzeiten deutlich zu lang. Nach 20 Minuten Kartoffeln testen! Auch die Kochzeit für den Kabeljau überwachen!

# Lammcurry mit Süßkartoffeln und Auberginen

(Zutaten für 4 Portionen)

1000 g Lammfleisch aus der Schulter  
6 EL Pflanzenöl  
150 g feingewürfelte Zwiebel  
5 fein gewürfelte Knoblauchzehen  
50 g geschälter, fein gewürfelter Ingwer  
8-10 g Curry-Pulver  
500 ml Lammfond  
Salz  
6 Kaffirliettenblätter  
1 mehrfach eingestochene rote Chilischote  
300 g Süßkartoffeln  
1 grob gewürfelte mittelgroße Aubergine  
schwarzer Pfeffer

1. Lammschulter in Würfel schneiden. 3 EL Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und darin das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch hinzufügen und etwa 5 Minuten mitrösten. Curry darüber stäuben, kurz mitrösten, mit Lammfond auffüllen und mit Salz würzen. Kaffirliettenblätter und Chilischote hinzufügen. Das Lammcurry etwa ½ Stunde köcheln lassen.
2. Währenddessen die Süßkartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Süßkartoffeln hinzufügen und mitschmoren. Auberginenstücke salzen, in einer Pfanne in 3 EL Pflanzenöl anbraten und ebenfalls zugeben. Das Curry solange schmoren, bis das Fleisch zart ist und die Auberginen und die Süßkartoffeln weich sind. evtl. noch etwas Wasser oder Fond angießen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

# Quarkkeulchen mit Stollengewürzen und Backpflaumen

(für 4-6 Portionen)

20 g Sultaninen  
2 EL brauner Rum  
500 g mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln  
150 g Magerquark  
2 Bio-Orangen  
100 g brauner Zucker  
1 Vanilleschote, 1 Zimtstange  
200 ml Rotwein, 200 g Soft-Backpflaumen  
15 g Zitronat, 15 g Orangeat  
2 Kardamomkapseln, 1/4 TL gemahlene Muskatblüte (Macis)  
1 gehäufter EL Zucker, Salz, 1 Ei und 1 Eigelb  
20 g gehackte Mandeln, 50-70 g Mehl zum Bearbeiten  
Öl für das Blech, 3 EL Butterschmalz  
200 g griechischer Sahnejoghurt, 1/2 TL Zimtpulver

1. Sultaninen in Rum einweichen. Kartoffeln ungeschält 25 Minuten in Wasser garen, abgießen und pellen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, die Masse locker ausbreiten und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Quark in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lassen.
2. 1 Orange heiß waschen und die Hälfte der Schale möglichst in einem Stück dünn abschälen. Aus den Orangen 200 ml Saft auspressen. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen und bei milder Hitze kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Hälfte davon sowie die Vanilleschote, Zimtstange, Orangenschale und Wein zugeben und auf die Hälfte einkochen. Pflaumen untermischen, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Zitronat und Orangeat fein hacken. Kardamomsamen herauslösen und in einem Mörser fein zerstoßen. Kardamom, das restliche Vanillemark, Macis, Zucker, 1 kräftige Prise Salz, Ei und Eigelb mit einem Schneebesen verrühren. Mandeln, die abgetropften Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Quark untermischen. Kartoffeln und 50 g Mehl darauf verteilen. Mit einem Spatel zu einem glatten Teig verrühren. falls der Teig zu stark klebt, esslöffelweise Mehl unterarbeiten.
4. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen 20 Kugeln (à ca. 45 g) zu Keilen formen und etwas flach drücken. Auf ein leicht geöltes Blech legen. Portionsweise im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Joghurt und Zimt verrühren. Quarkkeulchen mit Backpflaumen und Joghurt anrichten.