

martina
willmann
rezepte

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Huhn

Zutaten für 4 Personen

Füllung:

200 g Hühnerbrust
1 handvoll Sojasprossen
ca. 120 g Weißkraut
2 Stück Jungzwiebel
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
2 EL Erdnussöl
2 EL Sojasauce,
1 nussgroßes Stück frischer Ingwer

Frühlingsrollen:

Ca. 20 Frühlingsrollenblätter 12,5 x 12,5 cm
1 Eiweiß zum Bestreichen

Sauce:

4 EL brauner Zucker
ca. 3 EL Sojasauce
1/4L klarer Hühnerfond
3 EL kaltes Wasser
1 EL Maisstärke
Salz, 1 Knoblauchzehe
4 TL Limettensaft

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten

1. Sauce:

Den Zucker mit der Sojasauce und dem Hühnerfond zum Kochen bringen. Die Maisstärke mit etwas Wasser anrühren, begeben und sehr gut so lange durchrühren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat, dann einmal kurz aufkochen lassen. Salz, fein gehackten Knoblauch untermischen, den Limettensaft zugeben und nochmals abschmecken.

2. Fülle:

Hühnerbrust klein würfelig schneiden. Sojasprossen waschen. Das Kraut in feine Streifen schneiden. Jungzwiebel putzen und klein schneiden. Chilischote halbieren, Samen herausnehmen und ganz fein hacken. Knoblauchzehen schälen und klein würfelig schneiden. In einem Wok das Erdnussöl erhitzen, Hühnerbrust und Weißkraut darin rösten, Knoblauch, Sojasprossen, Jungzwiebel und Chilischote begeben. Mit fein geriebenem Ingwer und Sojasauce würzen, gut durchrühren und unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten garen, dabei anpassen, dass das Gemüse knackig bleibt. Danach die überschüssige Flüssigkeit abschütten und die Fülle kalt stellen.

3. Frühlingsrollen

Auf jedes Frühlingsrollenblatt 1 EL Fülle geben und die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Untere Teigkante weit über die Füllung schlagen, die Seiten rechts und links nach innen über die Füllung schlagen und den Rest des Teigtäschchens aufrollen und fest andrücken. In heißem Fett (ca. 180 Grad) die Frühlingsröllchen etwa 4 Minuten knusprig backen.

Tomaten - Fenchelsuppe mit Ziegenkäse-Crostini

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 Tomaten
1/2 L Tomatensaft
1 Zweig frischer Thymian
Olivenöl
1 Lorbeerblatt
50 g Hamburgerspeck
1/8 Schlagobers

1 Fenchel
Olivenöl
1 Zweig frischer Thymian
Salz

Crostini:
3 Ziegenkäsebällchen
1 Zweig frisches Basilikum oder Rucola
4 EL Gervais
4 Scheiben Baguette
Olivenöl

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Suppe

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls klein würfelig schneiden.

2. In einem Topf etwas Olivenöl erwärmen, Speck, Zwiebel und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Thymianblätter und Tomaten begeben, durchrösten und anschließend mit Tomatensaft aufgießen. Mit Salz, Pfeffer würzen und das Lorbeerblatt begeben.

3. Bei kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Obers begeben, aufkochen, den Speck entfernen und mit dem Stabmixer pürieren. Abschmecken.

4. Fenchel putzen, waschen und klein würfelig schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl langsam goldgelb braten. Kurz bevor der Fenchel fertig ist, etwas frisch gehackten Thymian begeben. Mit Salz würzen und den Fenchel als Einlage in die Suppe geben.

Crostini

Für die Crostini das Baguette mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Backofengriller oder im Toaster goldgelb backen. Die Ziegenkäsebällchen mit einer Gabel zerdrücken, den Gervais begeben, etwas frisches Basilikum klein schneiden und untermischen. Crostini damit bestreichen und mit der Suppe servieren.

Tipp: Die Crostini sollten erst unmittelbar vor dem Servieren getoastet werden.

Geschmortes Kalbsschulterscherzel mit Selleriepüree

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbsschulterscherzel
1 Zwiebel
1 Zweig Rosmarin
2 Zehen Knoblauch
1 Bund Wurzelgemüse
Schuss Weißwein
ca. 1 El. Stärkemehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten

Selleriepüree:

1 Knolle Sellerie - ca. 600 g
1/8 Milch
1/8 Schlagobers
3 EL Butter
Salz

Zubereitungszeit:
ca. 90 Minuten

Kalbsschulterscherzel

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. Das Wurzelwerk waschen, putzen und ebenfalls grob schneiden.

2. Backrohr auf 200° C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne etwas Öl erwärmen und Fleisch darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und Gemüse begeben und ins Rohr schieben.

3. Nach ca. 35 Min. Fleisch mit etwas Weißwein ablöschen und weitere 40 Minuten schmoren lassen. Regelmäßig mit dem eigenen Saft übergießen. Eventuell etwas Wasser untergießen.

4. Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller legen. Bratenrückstand mit etwas Wasser aufgießen, kurz verkochen, abschmecken. Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in die Sauce langsam einrühren, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Anschließend abseihen.

Selleriepüree

Sellerie waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden, in Milch weich kochen. Danach abseihen mit dem Obers vermischen und mit dem Stabmixer pürieren. Kleine kalte Butterstücke begeben und unterrühren. Mit Salz abschmecken. Sollte noch etwas Flüssigkeit benötigt werden, etwas Milch begeben.

Fleisch in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce nappieren und mit dem Selleriepüree servieren.

Tipp: auf diese Art kann man auch andere Gemüsepürees herstellen wie z.B. Erbsenpüree, Pastinaken, etc. Bei Kartoffelpüree aber keinesfalls den Stabmixer verwenden, sondern eine Kartoffelpresse!

Gebackene Apfelspalten mit Orangen-Preiselbeersabayon

Zutaten für 4 Personen

3 - 4 Äpfel
1 Prise Zimt
1 EL Kristallzucker
Saft von 1/2 Zitrone
Staubzucker zum bestauben

Weinbackteig:

1 TL Öl
2 Eier
2 Eiklar
150 g glattes Mehl
2-3 EL Kristallzucker
1/8 L Weißwein
1 Pkg. Vanillezucker
Zitronenzeste
(fein geriebene Schale einer halben,
unbehandelten Zitrone)
Öl zum Backen

Orangen-Preiselbeer-Sabayon:

3 EL Orangensaft
2 Eidotter
1 EL Staubzucker
3 EL Preiselbeerkompott
1 Schuss Grand Marnier

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Apfelspalten

1. Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Danach in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft, Zucker und Zimt marinieren.

2. Für den Backteig das Eiklar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Eidotter mit Weißwein, Öl, Vanillezucker und der fein geriebenen Zitronenschale verrühren. Mehl abwechselnd mit dem Eiklar- Schnee unter die Dottermasse rühren.

3. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Apfelspalten durch den Backteig ziehen und im Öl schwimmend beidseitig goldgelb backen. Auf ein Küchentrepp legen und abtupfen.

Sabayon

1. In einem Topf Wasser erhitzen. Eidotter mit dem Orangensaft, Zucker und Grand Marnier vermischen, in einen Schneekessel geben und über Wasserdunst dickschaumig aufschlagen.

2. Anschließend das Preiselbeerkompott unterrühren.

Apfelspalten mit Zimt-Zuckergemisch bestreuen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sabayon servieren.

Tipp: Zitronenzeste: Schale von einer gewaschenen Zitrone mit dem Krenreißer abreiben.