

Volkshochschule Ellerau
Kochen für Männer
31. Januar – 7. März 2022
www.kochen-mit-klaus.de

**Apfel, Lamm und Bierteigscholle,
dazu ne' schöne Holsten-Knolle!**
28. Februar 2022

Fleischsalat

Scholle im Bierteig mit Schmorzwiebeln

Linsen-Senf-Gemüse mit Lammkoteletts

Bratapfel-Tarte

Fleischsalat

(für 4 Portionen)

120 g Knollensellerie
Salz
300 g Fleischwurst
200 g dicke Gewürzgurken
150 g Mayonnaise
100 g Salatcreme, Miracel Whip
4 EL Gurkensud
40 g Joghurt, 3,5%
3 Stiele glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
1 Beet Gartenkresse



1. Sellerie schälen, erst in 3-4 mm dünne Scheiben, dann in 2 cm lange Streifen schneiden. In kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen, in ein Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Fleischwurst und Gurken in ca. 5 mm dünne, gleich große Streifen schneiden.
2. Mayonnaise mit Salatcreme, Gurkensud, Joghurt und etwas Salz glattrühren. Petersilienblätter von den Stielen abzupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Sellerie, Gurken, Fleischwurst, Petersilie und die Hälfte des Schnittlauchs mit der Mayonnaise-Creme verrühren. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
3. Kresse vom Beet schneiden und mit dem restlichen Schnittlauch über den Fleischsalat streuen.

Scholle im Bierteig mit Schmorzwiebeln

(für 4 Portionen)

Speckkartoffeln:

16 kleine fest kochende Kartoffeln (Drillinge)

Salz

8 dünne Scheiben durchw. Speck

2 EL Rapsöl

Schmorzwiebeln:

3 Zwiebeln a' 80 g

4 Stiele Thymian

10 g Butter

100 ml trockener Weißwein

1 TL edelsüßes Paprikapulver

Salz, Pfeffer

Dillschmand:

4 Stiele Dill, 200 g Schmand

1 EL Zitronenöl, Salz, Pfeffer

Scholle:

2 Eier, 125 helles Bier

250 g Mehl, Salz

200 g Butterschmalz

4 Schollenfilets, Pfeffer

2 Zitronen



1. Für die Speckkartoffeln Kartoffeln waschen und in reichlich kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und leicht abkühlen lassen. Speckscheiben quer halbieren.
2. Inzwischen für die Schmorzwiebeln Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Thymianblätter von den Stielen abzupfen, grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Deckel 10 Minuten schmoren lassen. Thymian und Paprikapulver untermischen. Schmorzwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.
3. Für den Dillschmand die Spitzen von 3 Stielen Dill abzupfen, fein schneiden und mit Schmand und Zitronenöl in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Scholle Eier, Bier und 200 g Mehl in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren, leicht mit Salz würzen. Bierteig und restliches Mehl jeweils in eine Arbeitsschale geben.
5. Für die Speckkartoffeln jede Kartoffel mit ½ Speckscheibe umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln (zuerst mit der Nahtstelle nach unten) hineingeben und bei mittlerer Hitze 4-6 Minuten knusprig rundum braten.
6. Für die Scholle Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schollenfilets trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden, durch den Bierteig ziehen, abtropfen lassen und im heißen Fett von jeder Seite 3 Minuten goldgelb braten. Schollenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Zitronen halbieren. Schollenfilets mit Speckkartoffeln, Schmorzwiebeln und Zitronen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit abgezupften restlichen Dillspitzen bestreuen und mit Dillschmand servieren.

Linsen-Senf-Gemüse mit Lammkoteletts

(für 2 Portionen)

80 g Petersilienwurzel, 80 g Möhren
80 g Lauch, 100 g Fenchel mit Grün
6 EL Maiskeimöl
1 kleine Knoblauchzehe
120 g rote Linsen
350 ml Gemüsefond, 100 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
2-3 TL grober Senf
4 Stiele Dill, 2 Stiele glatte Petersilie
6 Lammkoteletts a' 80 g
1 kleiner Zweig Rosmarin



1. Petersilienwurzel und Möhren schälen, längs vierteln und in feine Stücke schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und quer in 5 mm breite Scheiben schneiden. Fenchel putzen, das Grün abschneiden und beiseitestellen. Fenchel in ca. 5 mm große Würfel schneiden.
2. 4 EL Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten dünsten. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse in den Topf pressen. Linsen zugeben und mit Fond und Sahne auffüllen. Offen 12-15 Minuten kochen. Dann mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. 2 Stiele Dill und Petersilie mit den Stielen fein schneiden und unter das Linsengemüse heben.
3. Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Koteletts darin bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Rosmarinzweig zugeben, kurz mitbraten. Das Fleisch kurz ruhen lassen. Mit dem Linsen-Senf-Gemüse auf Tellern anrichten. Mit fenchelgrün und restlichen abgezupften Dillästchen bestreut servieren.

Bratapfel-Tarte

für 8 Portionen
(oder 1 Tarteform, 28 cm)

100 g Butter
1 Rolle frischer Blätterteig
150 g Mandelblättchen

4 Eigelb
100 g Zucker
1-6 Äpfel
4 EL Honig
80 g gehackte Mandeln
evtl. eine Handvoll Rosinen



1. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Tarteform einfetten, mit dem Blätterteig auslegen und einen schönen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und im Ofen 15 Minuten vorbacken.
2. Währenddessen die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit den Eigelben, Zucker und 4 EL zerlassener Butter in einer Küchenmaschine kräftig miteinander verrühren, die Blättchen dürfen ruhig kaputtgehen.
3. Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und den aufgegangenen Teig mit einem Küchentuch wieder runterdrücken. Achtung: heißer Dampf kommt raus, verbrennt Euch nicht die Pfoten. Den krossen Teig mit der Mandelcreme bestreichen und beiseitestellen.
4. Jetzt kommen die Äpfel ins Spiel: Die Äpfel in Spalten schneiden und die Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne die restliche Butter schmelzen, Honig und Apfelspalten hineingeben und kurz anschwitzen. Wer mag, kann auch noch Rosinen zugeben.
5. Jetzt die Äpfel fächerförmig auf die Mandelcreme setzen, mit etwas Honigbutter beträufeln und evtl. mit den Rosinen belegen. Lasst noch etwas Honigbutter in der Pfanne, um die Äpfel später einzupinseln.
6. In einer weiteren Pfanne die gehackten Mandeln anbräunen und auf den Äpfeln verteilen. Für 25 Minuten backen, dabei ein- bis zweimal mit etwas flüssiger Honigbutter bepinseln.