

## 8. Rotweinbraten mit Klößen und Apfel-Aprikosen-Mus

### Zutaten (für 4 Portionen):

#### Für den Rotweinbraten:

800 g Rindfleisch  
Salz, Pfeffer  
1 EL Butterschmalz  
200 g Möhren  
200 g Sellerie  
200 g Zwiebeln  
200 g Lauch  
1 EL Tomatenmark  
500 ml Fleischbrühe  
1 Flasche Rotwein  
Lorbeerblätter  
Sternanis  
1 EL Stärke

#### Für die Klöße:

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
100 g Stärkemehl (Weizen- oder Kartoffelstärke)  
1 Eigelb  
1 EL Butter  
Salz, Muskat

#### Für das Apfel-Aprikosen-Mus:

500 g Äpfel  
6 Stck. Aprikosen  
1 EL Zitronensaft  
2 TL Süßstoff  
1 Pck. Vanillezucker  
80 ml Wasser  
0,5 TL Zimt

### Zubereitung:

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Den Braten mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Gemüse putzen und würfeln. Das Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne oder einem Bräter erhitzen und den Braten von allen Seiten kräftig anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Im Bratfett Gemüse mit Tomatenmark andünsten und mit der Hälfte der Brühe, sowie ca. 250 ml Wein ablöschen. Den Braten auf das Gemüse legen, Lorbeerblätter und Sternanis hinzugeben und die Pfanne in den Ofen stellen. Den Braten ca. 100 Minuten garen, nach und nach die restliche Brühe und den Wein hinzugeben. Anschließend den Braten aus dem Sud nehmen und warm stellen, den Sud durch ein Sieb abgießen und auffangen. Stärke mit etwas Wasser verrühren und damit die Soße binden, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit werden die Klöße gemacht:

Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und garen. Etwas ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Mit Salz, Butter und Muskat würzen. Eigelb und Stärke unterarbeiten. Mit bemehlten oder feuchten Händen Klöße formen.

Einen Probekloß in siedendem Wasser garen, um zu sehen, ob er hält. Gegebenenfalls noch etwas Stärke zufügen, sollte der Kloß zu weich sein. Hält der Probekloß, können die restlichen Klöße gegart werden.

Für das fruchtige Apfel-Aprikosenmus die Äpfel und Aprikosen schälen, entkernen und kleinschneiden. Obst in einen Topf geben und mit dem Zitronensaft verrühren. Süßstoff, Vanillezucker und Wasser hinzugeben. Alles Aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen, in eine Schüssel umfüllen und pürieren. Das Mus mit Zimt abschmecken.

Den Braten in Scheiben schneiden, mit Klößen, Soße und Mus anrichten.

### *9. Salatteller mit Gurke, Paprika und Mozzarella\**

#### Zutaten (für 4 Personen):

150 g Mozzarella-Kügelchen  
100 g Radicchio  
100 g Pflücksalat oder Kopfsalat  
4 Tomaten  
200 g Salatgurke  
1 gelbe Paprikaschote  
2 Frühlingszwiebeln  
1 rote Zwiebel  
100 g schwarze Oliven, mariniert  
2 EL Aceto Balsamico bianco  
Salz  
weißer Pfeffer  
1 EL fein geschnittene Kräuter (Oregano, Basilikum)  
4 EL Olivenöl

#### Zubereitung:

Die Mozzarella-Kügelchen gut abtropfen lassen. Die Salate waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Tomaten und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote waschen, vierteln, die Samen und die weißen Trennhäute entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, die Zwiebel schälen, beides in Ringe schneiden. Oliven abtropfen lassen. Die Salatzutaten mit den Mozzarella-Kügelchen mischen und in vier Salatschüsseln anrichten. Für die Sauce Essig mit Salz verrühren, anschließend Pfeffer, Kräuter und Öl untermischen und die Sauce über den Salat träufeln.

### *10. Kotelett mit warmem Kartoffelsalat*

#### Zutaten (für 4 Personen):

4 Schweinekoteletts (je ca. 200 g)  
1 kg Kartoffeln  
125 ml Gemüsebrühe  
1 Zwiebel  
2 EL Öl

6 EL Essig  
2 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
2 EL Schnittlauch, gehackt  
2 EL Petersilie

### Zubereitung:

Koteletts waschen und trocken tupfen. Öl in einer großen oder 2 kleineren Pfannen erhitzen und die Koteletts darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser garen. Abgießen, leicht abkühlen lassen, und pellen. Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Öl anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Essig, Senf, Pfeffer und ein wenig Salz langsam dazu rühren. Die Kartoffeln noch warm in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben, mit der warmen Marinade übergießen und gut mischen. Mit den Kräutern noch warm servieren.

## *11. Frikadellen gefüllt mit Möhren und Camembert\**

### Zutaten (für 4 Personen):

1 altbackenes Brötchen  
600 g Möhren  
3 mittelgroße Kartoffeln  
1 Zwiebel  
3 EL Butter  
400 g Hackfleisch (halb & halb)  
1 Ei  
Salz  
Pfeffer  
Paprika  
Muskat  
Petersilie  
Majoran  
125 g Camembert  
100 g Butter

### Zubereitung:

Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Möhren und Kartoffeln schälen und weich kochen. Inzwischen die Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas heißer Butter kurz andünsten. Mit dem Hackfleisch, dem Ei und dem ausgedrückten Brötchen gut vermischen. Mit Kräutern und Gewürzen pikant abschmecken. Aus der Masse 4 Frikadellen formen. Camembert in Streifen und einige Würfel schneiden. Die Würfel in die Frikadellen drücken. Anschließend die Frikadellen in dem restlichen heißen Fett von beiden Seiten gut ausbraten. Inzwischen die weichgekochten Möhren mit dem Mixstab fein pürieren, nach und nach die in Würfel geschnittene Butter unterheben. Kartoffeln ebenfalls pürieren und unter die Möhren ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und frisch gehackter Petersilie abschmecken. Camembertscheiben auf die Frikadellen legen und im vorgeheizten Ofen kurz überbacken, bis der Camembert leicht verläuft. Das Kartoffel-Möhrenpüree in einen Spritzbeutel mit

Sternfülle füllen und auf vier Essteller spritzen. Zusammen mit den überbackenen Frikadellen servieren.

### *12. Allerlei Leipziger Art mit Reis und Kapern*

#### Zutaten (für 4 Personen):

300g Reis  
100 g Butter  
250 g Champignons  
0,5 TL Zitronensaft  
3 kleine Karotten  
2 Kohlrabi  
200 g Erbsen  
1 kleiner Blumenkohl  
4 EL Mehl  
Salz, Pfeffer  
4 EL gehackte Petersilie  
50 g Kapern

#### Zubereitung:

Reis nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit Pilze in Scheiben schneiden, Karotten und Kohlrabi in Stifte schneiden, Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und die Pilze darin 3-4 Minuten andünsten. Zitronensaft zugießen und beiseite stellen.

Karotten, Kohlrabi, Erbsen, und Blumenkohl in separaten Töpfen bissfest kochen. Das Gemüse abgießen, dabei das Kochwasser auffangen.

Die restliche Butter in einem großen Topf zerlassen, das Mehl darin anschwitzen. Dann langsam 500 ml des Gemüsekochwassers zugießen und dabei ständig rühren, bis nach wenigen Minuten eine glatte Sauce entsteht. Falls nötig, mehr Kochwasser zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterrühren. Das Gemüse mit den Pilzen, sowie die Kapern unterheben und kurz erhitzen.

### *13. Lachs-Spieße mit Frischkäse-Dip und Mango\**

#### Zutaten (für 4 Personen):

400 g Lachs  
1/2 Ananas  
1 Mango  
2 Bananen  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer  
Salz  
5 EL Sonnenblumenöl  
200 g Frischkäse  
50 ml Schlagsahne

2 TL Kokosflocken  
1-2 TL Currypulver  
1 kleine Chili  
2 EL Zitronensaft  
Zimt  
125 g Baguette  
rote Pfefferkörner  
4 Tassen Goldmännchen Kräutertee „Ingwer-Lemon“

### Zubereitung:

Lachs säubern, kalt abbrausen und trocken tupfen. Den Lachs in 5-6 cm große Würfel schneiden. Die Ananas in 5 Scheiben schneiden und diese nochmals halbieren, die Hälfte der Mango in Spalten schneiden. Eine Scheibe Ananas und eine halbe Banane für den Dip aufheben. Die restlichen Bananen in 3 cm große Stücke schneiden. Obst und Lachs abwechselnd auf 4 Spieße stecken, pfeffern und salzen und in einer großen Pfanne in 3 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten 2-3 Minuten braten. Für den Dip Frischkäse mit Sahne, der halben zerdrückten Banane, Kokosflocken und dem Currypulver glatt rühren. Die Ananasscheibe ganz fein würfeln, die Chili in kleine Ringe schneiden. Beides unter den Frischkäse rühren. Mit Zitronensaft, Zimt und Salz abschmecken. Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer zweiten Pfanne in 2 EL Öl kurz anrösten. Die Lachs-Spieße mit dem Dip anrichten, mit zerstoßenem roten Pfeffer bestreuen und die Baguettescheiben dazu reichen. Die andere Hälfte der Mango in Spalten schneiden und dazu reichen.

## *14. Tomatensuppe mit Pumpernickel und Basilikum\**

### Zutaten (für 4 Personen):

1 große Dose Schälto­maten (Abtropfgewicht 370 g)  
500 ml Gemüsebrühe oder Gemü­sefond  
1 Scheibe Pumpernickel  
Pfeffer  
Salz  
Basilikum  
geriebene Muskatnuss  
1 EL Zitronensaft  
100 ml Schlagsahne

### Zubereitung:

Tomaten mit der Gemüsebrühe erhitzen und einige Minuten ziehen lassen. Inzwischen den Pumpernickel zerkrümeln und in einer heißen Pfanne kurz anrösten. Die Tomatensuppe mit Pfeffer, Salz, Basilikum, einem Hauch Muskat und Zitronensaft pikant abschmecken und durch ein Sieb streichen. Die Tomatensuppe auf vier Teller verteilen und mit der Schlagsahne verfeinern. Mit dem gerösteten Pumpernickel bestreut servieren.

\*: *Mit freundlicher Unterstützung von Wirths PR.*