Vorneweg

Aperitif und Salate

Stedemer Pommerol Sprizz

Zutaten

für 4 Portionen

- 40 ml Aperol
- 10 ml Zitronensaft
- 200 ml kalter Apfelmost
- ca. 200 ml kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure
- 12 Eiswürfel
- 4 Minzblätter
- 4 Apfelspalten

Zubereitung

- Aperol, Zitronensaft, Most und Wasser in einem Krug mischen.
- Eiswürfel auf 4 Gläser verteilen.
- Mischung auf die Gläser verteilen und mit Minze und Apfelspalten dekorieren.

Gegrilltes Ziegenkäse-Baguette im Salatbett

Zutaten

für 4 Personen

- 1 Kopf grüner Eichblattsalat
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Himbeeressig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 8 Scheiben Baguette
- 4 kleine Ziegencamembert
- 4 TL Honig
- Olivenöl
- Butter
- frischer oder getrockneter Thymian

Zubereitung

- Salat waschen und in kleine Stücke zupfen. Salat auf 4 Teller verteilen.
- Olivenöl, Himbeeressig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und zur Seite stellen.
- Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das Baguette mit Butter bestreichen und Olivenöl darüber träufeln.
- Den Ziegenkäse jeweils in Scheiben schneiden, die Baguettes damit belegen und mit Honig bestreichen. Danach mit Thymian bestreuen und nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- Die Baguettes in den Ofen schieben und ca. 5-10 Minuten backen.
- Das Brot sollte getoastet sein und der Ziegenkäse zu schmelzen beginnen.
- Die Marinade über den Salat geben.
- Die Baguette-Scheiben auf den Salat legen und servieren.

Kartoffelsuppe

Zutaten

für 4 Personen

- 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 4 Kartoffeln
- 1 kleiner Stängel Lauch
- 1 Stück Sellerie
- 2-3 Gelbe Rüben
- 1 EL Schmand
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Cayennepfeffer

Zubereitung

- Das Gemüse und die Kartoffeln putzen, grob würfeln und in der Brühe ca. 30 Minuten garen.
- Danach mit dem Pürierstab pürieren und abschmecken.
- Den Schmand unterrühren.
- Die Suppe mit Brot servieren.

Varianten:
Die Suppe mit heißer Wurst servieren.
1 EL frisch gehobelten Trüffel oder Trüffelbutter zur Suppe geben.

Ödenwald
Natur und Kultur erleben.

Odenwälder Mostbraten

Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg Rindfleisch (Mittelbug oder Rinderbacke)
- 1,5 l Most
- 1 Zwiebel
- 1 Gelbe Rübe
- ½ Stange Lauch
- ¼ Knolle Sellerie
- 1 Lorbeerblatt
- Nelken
- Wacholderbeeren
- Öl zum Anbraten
- 2 TL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- evtl. etwas Zucker
- evtl. Mehl zum Binden der Soße

Zubereitung

- Zwiebel schälen. Gelbe Rübe, Lauch und Sellerie putzen. Das Gemüse klein schneiden und mit den Gewürzen und dem Most vermengen.
- Das Fleisch in den Sud legen und 2-4 Tage marinieren.
- Fett in einem Topf erhitzen.
- Fleisch scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Das Gemüse ohne Flüssigkeit in der Pfanne anbraten. Zum Schluss das Tomatenmark mitrösten.
- Mit dem Mostsud ablöschen.
- Braten dazugeben und ca. 2,5-3 Std. auf dem Herd schmoren lassen.
- Braten aus dem Sud nehmen, Lorbeerblatt und Nelken entfernen, den Sud mit dem Mixstab pürieren und abschmecken, evtl. mit Mehl binden.
- Dazu passen Klöße oder Kartoffelplätzchen.

Vesper

Herzhaftes für Zwischendurch

Kartoffel-Lauch-Strudel

Zutaten

für 4 Personen

- 300 g Kartoffeln
- 250 g Lauch
- 80 g Speck
- 2 EL Öl
- 1 Eigelb
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Kümmel
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Eigelb

Zubereitung

- Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen, pellen und klein hacken oder grob reiben.
- Lauch putzen und in dünne Scheiben schneiden.
- Speck würfeln und in Öl anbraten. Lauch zugeben und glasig dünsten.
- Eigelb mit Sahne, Salz, Pfeffer und Kümmel verquirlen und mit Kartoffeln, Lauch und Speck in einer Schüssel vermischen und abschmecken.
- Auf den Blätterteig geben und aufrollen.
- Mit Eigelb bestreichen
- Bei 175 °C Umluft 30-40 Minuten backen.
- Dazu passen ein Kräuter-Dip und grüner Salat.