

Kochschinken-Carpaccio mit Walnuss-Petersilien-Vinaigrette

Vorspeise

Zutaten für 6 Personen: 400 g gekochter Schinken (in sehr dünnen Scheiben).
4,5 El Walnusskerne, Salz, 1 El Honig, 4,5 El milder Weißweinessig, 7,5 El Olivenöl,
1 kleiner Bund Petersilie, 2 Tl mittelscharfer Senf, 75 g geputzte Wintersalate (z. B.
Radicchio, Feldsalat, Frisée)

Zubereitung:

Schinkenscheiben auf einer Platte wie ein Carpaccio verteilen. Walnüsse grob hacken oder mörsern und in einem kleinen Topf ohne Fett rösten und salzen. Honig zugeben, einmal aufkochen und mit Essig ablöschen. Öl zugeben. Petersilie fein hacken und zugeben. Senf zugeben und alles zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

2/3 der Vinaigrette über dem Schinken verteilen. Salate mit der übrigen Vinaigrette mischen und mittig auf den Schinken geben. Nach Belieben mit geröstetem Brot servieren.

Kräuter-Kasseler zu Blumenkohl

Hauptgericht

Zutaten für 6 Portionen: 1200 g ausgelöstes Kasseler-Kotelett mit Filet, 3 EL flüssiger Honig, 3 EL mittelscharfer Senf, Pfeffer, Salz, 900 g Blumenkohl, 45 g Butter, 45 g Mehl, 375 ml Milch, 375 ml Gemüsebrühe, geriebene Muskatnuss, 50 g Mandelblättchen, 7 Stiele Petersilie, ca. 100 cm Bratschlauch

Zubereitung:

Ein Bratenschlauchende zuknoten. Schlauch weit öffnen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Rundherum mit Honig und Senf bestreichen. Mit Pfeffer würzen. Mit 100 ml Wasser in den Schlauch geben, verschließen. Auf ein kaltes Blech setzen. Oben einschneiden. In heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft 175 °C) ca. 1 Std. garen.

Blumenkohl putzen, waschen, in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgießen, abtropfen lassen. Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Mit Milch und Brühe ablöschen. Ca. 5 Minuten köcheln, abschmecken. Kohl zufügen, warm stellen. Mandeln ohne Fett rösten.

Petersilienblätter fein hacken. Braten darin wälzen. Alles anrichten. Blumenkohl mit Mandeln bestreuen. Dazu schmeckt Kartoffel-Porree-Salat.

Kartoffel-Lauch-Salat

Zutaten für 6 Portionen: 1,5 kg Kartoffeln festkochend, 4 Stück Lauch, 240 g Gekochter Schinken, 75 g Speck, 375 ml Gemüsebrühe, 9 EL Weißweinessig, 4 EL Senf mild, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale ca. 20 Min. in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, pellen und nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden. Lauch in Ringe und Schinken und Speck in Würfel schneiden. Schinken und Speck in ein wenig Fett ca. 3 Min. anbraten. Lauchringe und Kartoffelscheiben dazugeben und kurz mit anbraten. Brühe und Essig angießen. Senf unterrühren und alles kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmeckt lauwarm am Besten.

Whiskey-Fudge mit Ananas

Nachspeise

Zutaten für 6 Portionen: 300 g Zucker, Salz, 300 ml Schlagsahne, 3 Ei Butter, 7 Ei Whiskey (Bourbon), 1,5 Ananas, 1,5 Ei Öl, 4 Ei geröstete und gesalzene Erdnusskerne, 400 g saure Sahne

Zubereitung:

Zucker in einem Topf schmelzen und hellbraun karamellisieren. Leicht salzen, mit der Sahne ablöschen und aufkochen. Butter zugeben und alles unter Rühren dicklich einkochen. Fudge so lange bei mittlerer Hitze kochen, bis man mit dem Kochlöffel eine Spur am Boden ziehen kann. Whiskey untermischen.

Ananas schälen, längs vierteln, den Strunk abschneiden und die Viertel längs halbieren. Ananasspalten in einer Schüssel mit Öl mischen. In einer Grillpfanne von jeder Seite 3–4 Min. braten.

Erdnüsse grob hacken. Ananas auf eine Platte geben, mit dem Fudge übergießen und mit etwas saurer Sahne beträufeln. Mit Erdnüssen bestreuen und mit restlicher saurer Sahne servieren.

Tipp:

Mit einem Kochlöffel kann man prüfen, ob das Fudge fertig ist. Wenn eine Spur sichtbar bleibt, ist die Konsistenz perfekt und das Fudge fertig. Nicht länger einkochen lassen, sonst wird es zu fest oder gerinnt. Statt Whiskey schmeckt auch Weinbrand – wer möchte, lässt den Alkohol einfach ganz weg.