

Bergische Tapas im Frühjahr 2017

Blätterteigpraline mit Schafskäse

Winter-Waldorfsalat

Deftige Spitzkohlschnittchen

Bergische Landterrinen

Reibekuchen Tapas mit „Allerlei“

Bergischer Apfeltraum mit Krokant

Apfelwaffeln à la AggerEnergie

Blätterteigpraline mit Schafskäse

Backofen auf 200°C vorheizen.

1 Pk. Blätterteig	Platten nebeneinander legen und auftauen lassen.
50 g Trockenobst	fein würfeln.
2 Zweige Petersilie	fein hacken.
2 TL grünen Pfefferkörner	grob zerreiben.
150 g Schafskäse	mit
50-100 g Frischkäse	und
1 Eigelb	verrühren. Trockenobst, Petersilie und grünen Pfeffer unterheben, Blätterteigscheiben dritteln oder halbieren.
	Jeweils 1 EL Füllung in die Mitte setzen und die längeren Seitenränder mit
1 Eiweiß	einpinseln und über der Füllung zusammenschlagen. Die Teig- ränder mit einer Gabel festdrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
1 Eigelb	und
2 EL Schlagsahne	mischen und die Pralinen damit einpinseln. In 10- 15 Min. goldbraun backen.

Tipp: Es können auch Dreiecke oder Hörnchen hergestellt werden.

Winter-Waldorfsalat

Für 8 Portionen

2	Eigelb (Kl. M)	zimmerwarm, mit
1/2 TL	Sesamöl	Mit dem Mixer nach und nach tröpfchenweise insgesamt
7 EL	Sonnenblumenöl	und
	Salz	unter die Eigelbmasse schlagen und die Mayonnaise
	Pfeffer	kräftig mit
	Zucker	und
	Zitrone	
1	Knoblauchzehe	würzen, evtl. mit ca.
2-3 EL	Joghurt	und
	Apfelsaft	verdünnen.
100 g	Sellerie	und
2	Möhren	waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel
		hauchdünn in Streifen hobeln.
1	säuerlichen Apfel	vierteln, Kerngehäuse entfernen, ebenfalls dünn
		hobeln, alles mit
1 EL	Zitrone	mischen.
100 g	Rotkohl	waschen und dünn hobeln.
		Das Gemüse mit der Mayonnaise vermischen und
		ca. 30 Minuten marinieren.
3 EL	Walnüsse, grob gehackt	in einer Pfanne mit leicht anrösten, herausnehmen.
2 EL	Zucker	in der Pfanne ohne zu rühren schmelzen. Nüsse
		zugeben, dann
1 EL	Butter	zufügen.
		Salat auf eine Platte oder in kleine
2 EL	Frühlingszwiebelröllchen	Portionsgläschen/förmchen geben. Walnüsse und
4 EL	ausgelöste Granatapfelkerne	und
		darüber streuen und servieren.

Variation: Nach Geschmack Ziegenfrischkäse darüber streuen und auf einem Teller mit einem Feldsalatsträußchen anrichten.

Deftige Spitzkohlschnittchen

Für 8-10 Stück

700 g	Spitzkohl	putzen, in Stücke schneiden, in wenig Salzwasser 5 Minuten knapp blanchieren, gut abtropfen lassen. (Alternative: Kohl in der Pfanne andünsten)
150 g	Schalotten	pellen, würfeln, in
1 EL	Butter	anbraten,
	gem. Kümmel	zugeben. Kohl und ca.
150 g	Schmand	zugeben, mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskatnuss	würzen.
100 g	mittelalter Gouda	reiben, die Hälfte unter den Spitzkohl geben.
4-5	große Scheiben Bauernbrot	halbieren oder vierteln, im Toaster oder unter dem Grill rösten. Spitzkohl und restlichen Käse darauf verteilen. Brote kurz unter dem Grill goldbraun rösten.
5	Scheiben Schinkenspeck	halbieren, knusprig braten. Auf die fertigen Brote geben und servieren.
		Als Deko wahlweise
	Schnittlauchröllchen	
	Geriebener Meerrettich	
	Radieschen	auf die Brote geben.

Tipp: Speckscheiben ungebraten auf Brote geben und dann kurz überbacken.

Landterriner

350 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
8 gr. Wirsingblätter

in
rundherum anbraten, dabei mit
würzen.
in Salzwasser 6 Min. blanchieren, kalt
abschrecken, Strünke herausschneiden.
Je vier Wirsingblätter auf einem Küchentuch
übereinander lappend rund auslegen. Zweites
Küchentuch auflegen, mit einem Nudelholz vorsichtig
glatt und trocken walzen.

30 g Pinienkerne
30 g Pistazien
1-2 EL eingel. grüne Pfefferkörner
120 g Backpflaumen
4 Thymianzweige
200 g Kochschinken am.Stück

und ohne Fett rösten.
grob hacken.
grob hacken,
fein würfeln,
hacken,
fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben und
mit dem Handrührgerät mit dem Brät von
und
und
zu einer Farce vermengen. Mit

800 g rohe Bratwurst (grob)
100 ml Schlagsahne
1 EL Cognac
Salz; Pfeffer
Muskatnuß

würzen.

Wirsingmatten dünn mit der Farce bestreichen, je
ein Filet auflegen, Farce dünn aufstreichen,
einrollen und überstehende Enden abschneiden.

6-8 Scheiben frischen Speck
(dünn geschnitten)

Terrinenform oder Kastenbackform (ca. 1 L) mit

auslegen, so dass er überhängt. Zur Hälfte mit
Farce füllen, Rouladen einlegen, mit restlicher Farce
bedecken, Speckenden über der Farce
zusammenschlagen. Form abdecken oder mit Alufolie
zweilagig gut verschließen. Form in einen Bräter
geben, mit kochendem Wasser bis zu 2/3 auffüllen. Im
heißen Backofen bei
Gasstufe 2 / 160°C ca. 90 Min. garen. Form
herausheben, auf einem Gitter abkühlen lassen.

300 ml Orangensaft
Cayennepfeffer
Salz
3 EL Orangensaft
2 TL Speisestärke
2 EL Orangenmarmelade

Für die Sauce

aufkochen, mit
und
würzen.
mit
glatt rühren, die Sauce damit andicken.
zufügen, nach Bedarf passieren.
Kalte Terrine stürzen und mit der Orangensauce
servieren.

Reibekuchen Tapas mit „Allerlei“

Für ca. 60 kleine Küchlein

2 kg	Kartoffeln	schälen, sofort in kaltes Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben.
2	Zwiebeln	pellen.
2	Eiern (Kl. M)	Kartoffeln auf einer Reibe reiben. Die Flüssigkeit, die sich gebildet hat abgießen. Zwiebel dazu reiben. Mit
	Salz	und
	Pfeffer	würzen. Bei Bedarf etwas
	Muskat	
	Haferflocken oder	zugeben
	Buchweizenmehl	in einer Pfanne erhitzen, jeweils 1 Esslöffel
	Öl	Teig in die Pfanne geben und sehr kleine
		Reibekuchen backen. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2
		Minuten goldgelb backen. Aus der Pfanne nehmen und warm
		stellen.
		Mit den Beilagen servieren.

Als „Allerlei“ wahlweise...

Gurkenschmand mit Forellenfilets

150 g	Quark	und
150 g	Schmand	mischen.
½	Salatgurke	schälen, der Länge nach halbieren, entkernen, in feine
		Würfel schneiden.
30 g	Meerrettich	reiben.
1	Zwiebel	pellen und fein würfeln. Zutaten verrühren mit
1 EL	geh. Dill	und
1-2 EL	körnigem Senf	und
	Salz, Pfeffer	
	Zucker	würzen.
2	Forellenfilets	in Portionsstücke schneiden.

Süße Zwiebeln mit Schafskäse

1	Knoblauchzehe	hacken,
3-4	Zwiebeln	in sehr dünne Ringe schneiden.
2 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch
		bei schwacher Hitze darin ca. 20 Minuten
		hellbraun dünsten. Die Hitze erhöhen und
2TL	Zucker	
2 EL	Balsamicoessig	zugeben und köcheln bis die meiste Flüssigkeit
		verdampft ist.
3 EL	Rosinen	zugeben.
80 g	Schafskäse, zerkrümelt	Zwiebelmischung auf die Reibeküchlein geben mit
		bestreuen und warm oder kalt servieren.

Bergischer Panhas mit karamellisierten Birnenspalten

4	Scheiben Panhas Mehl Öl	von beiden Seiten mit wenig bestäuben. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in braten.
2	Birnen	entkernen und in Spalten schneiden.
60 g	Zucker	in einer Pfanne karamellisieren. Mit
40 ml	Calvados oder Apfelsaft	ablöschen. Birnen zugeben und mit dem Karamell überziehen. Mit wenig würzen.
	Salz	

Lachstatar

200 g	Räucherlachs	und
120 g	Lachsfilet frisch	sehr fein würfeln. Von
½	unbehandelten Limette	etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Fisch mit
2	Frühlingszwiebeln, gehackt	und
1-2 EL	Tafelmeerrettich a.d. Glas	verrühren, mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Zucker	Limettenschale und Limettensaft abschmecken.

Tatar

250	Tatar	mit
1	Zwiebel, fein gewürfelt	
1	Eigelb	mischen.
	Salz	
	Pfeffer	
	Worcester Sauce	
	Kapern	
	Paprikapulver	würzen.

Heringssalat

150 g	gegarte Rote Bete	und
1	rote Zwiebel	und
300 g	Bismarckhering	in feine Würfel schneiden.
1	kleiner säuerlicher Apfel	waschen, vierteln, entkernen, in feine Würfel schneiden.
1 Bd.	Dill	fein schneiden.
2	Stangen Sellerie	putzen, fein würfeln.
100 g	Joghurt (3,5 %)	mit
100 g	Schmand	verrühren. Vorbereitete Zutaten unterheben und mit
1-2 EL	Rotweinessig	
	Cayenne	
	Salz	
	Zucker	würzen.

Schwarzbrot und Rübenkraut

Auf die kleinen Reibekuchen jeweils etwas von dem „Allerlei“ geben. Alles auf einer Platte oder Teller anrichten und servieren.

Bergischer Apfeltraum mit Krokant

Für 8 Portionen

Backpapier mit
Öl bepinseln.

1 EL Zucker in eine beschichtete Pfanne geben, bei milder Hitze
karamellisieren,
1-2 EL Butter zugeben und schmelzen.
100 g Mandelstifte unterrühren und leicht bräunen. Masse auf dem
Backpapier verteilen, abkühlen lassen und grob hacken.

Für die Creme

250 g Mascarpone mit
250 g Vanillequark
1 P. Vanillezucker und
1 EL Zucker und nach Bedarf mit
Milch verrühren.

1-2 Pumpernickelscheiben grob zerkleinern. In einer Pfanne kurz anrösten,
1-2 EL Zuckerrübensirup zugeben, abkühlen lassen.

750 g Apfelkompott mit
Stückchen mit
Zimt und
2 EL Cranberries verrühren.

Kompott in Gläschen füllen, Pumpernickel darauf
verteilen. Mit der Quarkcreme abdecken, dann die Mandeln
darauf verteilen. 2-3 Stunden kalt stellen.

Waffeln à la AggerEnergie

Für 10 Stücke

4 Eier (Klasse M)

trennen, das heißt das Eiweiß in eine hohe, schmale Schüssel geben, das Eigelb in ein kleines Schälchen.

1 Pr. Salz

Das Eiweiß schlägst du mit mit den Mixstäben des Handrührgerätes zu Eischnee steif und stellst es zur Seite.

250 g Mehl
1 TL Backpulver

Nun mischst du mit in einer Schüssel.

80 g Zucker
125 g Butter

Dann gibst du und in eine andere große Rührschüssel. Zutaten mit den Mixstäben des Handrührgerätes schaumig. Nun gibst du das Eigelb dazu.

250 ml Milch
Mineralwasser

Jetzt rührst du die Mehlmischung zur Butter-Zucker-Mischung. Und gibst ca. und einen Schuss dazu. Dann nur noch den Eischnee unterheben und der Teig ist fertig.

Butter

Heize ein Waffeleisen vor und bestreiche es mit nun kannst du nacheinander die Waffel backen. Lasse sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

Tipp: Schäle einen Apfel, entkerne diesen dann und schneide den Apfel in feine Würfel. Apfelwürfel dann mit etwas Zimt unter den Teig heben.

