



Ringel-Bete-Carpaccio (für 4 Portionen)

- 1 große Ringel-Bete
- 2 Esslöffel Sesamöl
- grobes Meersalz
- Pfeffer

Die rohe Ringel-Bete schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Danach kreisförmig auf einem Teller anrichten und mit etwas Sesamöl einpinseln. Vor dem Servieren mit Meersalz, Pfeffer und geriebenem Parmesan bestreuen und nach Belieben mit Blattsalat, Cherrytomaten und frischen Kräutern ausgarnieren.



Altländer Teebraten mit Hagebuttensauce (250g), Möhren & Kartoffelgratin (für 4 Portionen)

Für den Braten & die Sauce

- 1 kg Tafelspitz ohne Fett und Sehnen
- ½ l Rotwein
- 2 Beutel schwarzer Tee
- 2 Beutel Hagebuttentee
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 1 Zimtstange

- 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 180g Zwiebeln
- 180g Möhren
- 100g Sellerie
- 100g Porree
- 2 Esslöffel Hagebuttenmarmelade
- 30g Butterschmalz
- 1/2 Apfel, beliebige Sorte

Für das Kartoffelgratin

- 800g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 200g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Teelöffel Butter für die Form

Für die Möhren

- 1 kg Fingermöhren
- 1 Zitrone
- 50g Zucker
- etwas Butter
- Salz

Zubereitung

Rotwein mit ¼ Wasser, schwarzem Tee, Hagebuttentee, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Zimt, Pfefferkörnern, Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Porree aufkochen und abkühlen lassen.

Einen großen Gefrierbeutel in eine Schüssel stellen, das Fleisch hineinlegen und mit der Marinade, dem Gemüse und Gewürzen, aber ohne Teebeutel übergießen und den Beutel verschließen. Das Fleisch 2 Tage im Kühlschrank marinieren.

Das Fleisch und die Marinade in ein Sieb gießen. Die Marinade dabei auffangen. Das Fleisch trockentupfen und großzügig salzen.

Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Das Gemüse aus der Marinade mit den Gewürzen dazugeben und kurz mit anbraten. Die Marinade zugießen. Das Fleisch zugedeckt bei 170 Grad etwa 2,5 Stunden im Backofen schmoren.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie schlagen und im Backofen bei 100 Grad warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse dabei gut durch das Sieb drücken. Die Sauce um ca. 1/3 einkochen lassen und mit Hagebuttenmarmelade und Salz abschmecken. Zwei Apfelscheiben in Butter für 2 Minuten von jeder Seite anbraten.

Für das Gratin eine Auflaufform (ca. 24 Ø oder 26x20 cm) mit Butter einfetten. Kartoffeln schälen, in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Kartoffelscheiben fächerförmig in die Form schichten.

Sahne, Salz, Pfeffer sowie Muskat mit einem Schneebesen verquirlen. Kartoffelscheiben mit der Sahne übergießen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten goldgelb backen. Damit es nicht zu dunkel wird, ggf. mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen.

Die Fingermöhren putzen und waschen. Dabei etwas Grün stehen lassen. Dickere Möhren halbieren und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Eine Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen.

Karamell mit der Hälfte an Zitronensaft und 50 ml Wasser ablöschen und weiterkochen.

Möhren in die Karamellsoße geben, eine Flocke Butter hinzugeben und schwenken. Mit Salz abschmecken.

Anrichten

Den Teebraten in Scheiben schneiden und mit der Hagebuttensauce, den Möhren, den Apfelscheiben und dem Kartoffelgratin servieren.



Macadamiablondie & Pflaumenbrownie mit Fruchtspiegel, Vanille Eis und Sahne (für 4 Portionen)

Für den Macadamiablondie

- 38g weiße Schokolade
- 38g Butter
- 1 Ei
- 38g Mehl
- 15g Zucker
- 1/4 Teelöffel Backpulver
- 38g Macadamianüsse

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine flache, quadratische Springform (24cm x 24cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.

Die zerkleinerte Schokolade mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen und verrühren. Kurz abkühlen lassen und das Ei dazugeben. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver und Zucker vermischen und unter die Schokoladen-Buttermasse rühren. Zum Schluss die Macadamianüsse zugeben und in die vorbereitete Form füllen.

Für 20 - 25 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in Würfel schneiden.

Für den Pflaumenbrownie

- 100g Pflaumen/Zwetschgen
- 63g etwas Butter
- 75g Zartbitterschokolade
- 1 Ei (Gr. M)
- 63g Zucker
- 50g Mehl

Zubereitung

Während der Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizt, werden die Pflaumen gewaschen, halbiert und entsteint. Eine Springform 24 x 24cm oder 26cm Ø gut einfetten.

Die Schokolade in Stücke brechen und mit 250g Butter im Topf unter Rühren, bei schwacher Hitze, schmelzen.

Das Eiklar vom Eigelb trennen. Eiklar steif schlagen und das Eigelb mit dem Zucker cremig rühren.

Die heiße Schokoladen-Buttermasse nach und nach in die Eigelb-Zuckergemisch einrühren. Anschließend das Mehl dazugeben und zuletzt den Eischnee unterheben

Die Masse in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und die Pflaumen gleichmäßig darauf verteilen. Für 30-35 Minuten im Ofen backen.

Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und zugedeckt kaltstellen.

Für den Fruchtspiegel

- 200g Beerenfrüchte (frisch oder tiefgefroren)
- 30g Zucker
- etwas Zitronensaft

Die Beerenfrüchte pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Nach Belieben mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Anrichten

Mit dem Beerenpüree einen kleinen Fruchtspiegel auf einen Teller ziehen und je einen Brownie und Blondie-Würfel darauf anrichten und mit geschlagener Sahne und einer Kugel Vanilleeis garnieren.



DAS DEICHLUST MENÜ

Ab sofort wird
dieses Menü im
Ollanner Buurhuus
im Hotel Altes Land
in Jork serviert.

