

Vorspeise aus Norddeutschland

Kartoffelpuffer mit Matjes-Tatar und Estragon-Senfsauce

Rezept für 4 Personen - von Heinz O. Wehmann, Landhaus Scherrer, Hamburg

Zutaten:

Kartoffelpuffer:

400 g rohe Kartoffeln
1 Eigelb
100 g Bratfett
Salz, Pfeffer, Muskat-
nuss

Matjes Tatar:

6 Stück neue Matjes
(filetiert)
1 Limone
1 Schalotte
½ Bund Estragon
etwas grüne Pfefferkör-
ner

Estragonsenfsauce:

1 Ei
35 g grüner Senf
1,2 dl Sonnenblumen Öl
4 g geschnittener Estragon
etwas Essig, Salz, Pfeffermühle

Garnitur:

Estragon Bouquets

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Reibe in Streifen schneiden. Das Eigelb hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Aus dieser Masse mit einem Esslöffel kleine Kartoffelplätzchen abstechen und in einer Pfanne goldgelb ausbacken.

Matjes Tatar:

Die Matjesfilet mit einem schweren Messer würfeln. Schalotten pellen und fein würfeln. 4 Estragon-Bouquets zupfen, den restlichen Teil fein schneiden. Grüne Pfefferkörner fein Stoßen. Limette schälen und filetieren. Die Limettenfilets fein würfeln. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Das Matjestatar in kleine Ringformen drücken, um diese gleichmäßig zu portionieren.

Estragonsenfsauce:

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Aus dem Eigelb, Öl, Essig, Estragon, grünem Senf eine Estragon-

Mayonnaise herstellen. Falls diese zu fest wird, bitte etwas Wasser zugeben.

Anrichten:

Die Kartoffelpuffer auf einen Teller geben, Matjes Tatar-Törtchen anlegen und mit der Estragon-Senfsauce nappieren. Zum Schluss die Estragon-Bouquets als Garnitur.



Zwischengang aus Ostdeutschland

Teichelmauke

Rezept für 4 Personen - von Peter Besser, Zum Alten Sack, Zittau

Zutaten:

500 gr. gar gekochte Kartoffeln

125 ml Milch

25 gr. Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Rinderbrühe (aus Rinderknochen, Lorbeer, Gemüse, Kräuter, Pimentkörner)

nach Wahl: Sauerkraut, gekochtes Rindfleisch, Weißwürste

Zubereitung:

Die Kartoffeln zerstampfen und mit Milch und Butter zu einer cremigen, stückchenfreien Masse verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Rinderbrühe einen Rinderknochen in Wasser auskochen, den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Gemüse und Lorbeerblätter, Pimentkörner, Kräuter und Gewürze dazugeben und kochen lassen. Achtung, dass das Fleisch nicht zäh wird.

Das Kartoffelmus wird auf einen Teller gegeben, in die Mitte wird eine Mulde gedrückt, in die die Rinderbrühe samt Gemüse gegeben wird.

Wer möchte, kann noch gekochtes Sauerkraut, Schreiben von gekochtem Rindfleisch oder kleine Weißwürste dazugeben. Mit Petersilie dekorieren.



Hauptgang aus Süddeutschland

Frühjahrs-Göckele mit Kartoffel-Endivien-Salat

Rezept für 4 Personen - von Werner Stark, Gasthof Stark, Dillingen

Zutaten:

ein 600 – 800 gr. schweres Göckele
(Hühnchen)

Leber, Herz und Magen des Hühnchens,
kleingehackt

Zwiebeln, grob gewürfelt

etwas Butter zum Anschwitzen

1 ganzes Ei

Semmelbrösel

Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffeln

Gartenkräuter nach Wahl

Salz, Pfeffer

1 kg gekochte Kartoffeln für den Salat

1 Kopf Endivie, kleingeschnitten

½ l Gemüsebrühe, Essig und Öl

Salz, Pfeffer, Schnittlauch



Zubereitung:

Zwiebeln in Butter anschwitzen, Innereien dazugeben und kurz mit anschwitzen. Abkühlen lassen, ein ganzes Ei unterziehen, Gartenkräuter dazu geben. Nach und nach Semmelbrösel einrühren, um die Masse zu binden. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hühnchen mit der Masse füllen und nicht zunähen.

Das Gemüse zerkleinern und in einen Bräter schichten. Das Hühnchen auf das Gemüse betten, falls Füllung übrig bleibt, diese ebenfalls in den Bräter geben. Das Ganze bei ca. 180° Grad eine Stunde in den Ofen geben. Wasser angießen, um aus dem Bratensaft eine Soße zu gewinnen.

Für den Salat die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden, zusammen mit einer kleingeschnittenen Schalotte in eine Schüssel geben und mit lauwarmer Gemüsebrühe aufgießen. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und die Flüssigkeiten einziehen lassen. Endivie untermischen. Mit Schnittlauch dekorieren.

Dessert aus Westdeutschland

Westfälische Quarkspeise im Weckglas

Rezept für 4 Personen - von André Böwing, Seniorenheim Carl-Sonnenschein-Haus, Ochtrup

Zutaten:

200 g Sauerkirschen (frisch & entkernt) -
mehrere als Garnitur übrig lassen

2 Teelöffel Zucker

60 gr. Pumpernickel

2 Esslöffel Kirschwasser

30 gr. Schokolade

500 gr. Quark Halbfettstufe

60 ml Milch

80 ml Sahne

60 gr. Zucker

Saft einer ½ Limette

0,1 l geschlagene Sahne zum Verziern



Zubereitung:

Sauerkirschen zuckern und auf 4 Weckgläser verteilen.

Den Pumpernickel fein zerbröseln, die Schokolade reiben und mit dem Pumpernickel vermischen; etwa die Hälfte der Mischung über die Kirschen geben. Danach mit Kirschwasser beträufeln.

Den Quark mit Zucker, Sahne, Milch und Limettensaft zu einer cremigen Masse verrühren.

Alle Zutaten abwechselnd schichten: Kirschen, Pumpernickel-Schokoladen-Mischung, Quarkcreme.

Zum Schluss mit Sahne und einer Kirsche verzieren.