

„Erbel trifft Byer“

Die Vermählung von Kartoffeln & Bier



Kurs: Erbel trifft Byer – Die Vermählung von Kartoffeln & Bier
- Kochen mit den Möhnen Schenkelberg -

Termin: Freitag, 03.11.2023 ab 15.00 Uhr

Menü

Gruß aus der Küche:

Warme Kartoffelpuffer mit Weizenbier-Obatzda
dazu einen Biercocktail

1. Gang:

Bratkartoffel-Bier-Süppchen, Bacon-Chips & Speck-Schäumchen

2. Gang:

Feldsalat mit Süßkartoffelspalten, warmen Pilzen & Bier-Vinaigrette

3. Gang:

Geflügel-Nuggets in Bierteig mit knusprigen Kartoffelscheiben & Aioli

4. Gang:

Großmutter's Bier-Braten, schlesische Kartoffelklöße,
Griebenschmalz-Sauerkraut & Braten-Jus

5. Gang:

Kartoffel-Grieß-Auflauf mit Bier-Karamell-Soße,
Süßkartoffel-Pie mit Guinness-Bier-Zabaione,
fruchtiger Marillen-Kartoffel-Knödel mit Vanillesoße

Vorwort und Anmerkungen

Liebe Möhnen Schenkelberg,

ich freue mich sehr, heute wieder mit Euch kochen zu dürfen und einen Gemeinschaftsevent der besonderen Art erleben und durchführen zu dürfen. Schön, dass unser damaliges Kochen in Euren Herzen verankert ist und es zu diesem weiteren Gemeinschaftsevent gekommen ist. Ich persönlich denke immer wieder einmal gerne an das damalige Kochen ganz im Zeichen der mediterranen Küche. Dieses mal haben wir uns ein anderes Motto einfallen lassen – wir werden uns der Kartoffel und dem Bier im folgenden 5-Gang-Menü auf „kulinärrische“ Art und Weise nähern.

Wir Wäller lieben gutes Essen und zünftige Getränke. Wir Wäller mögen auch die Gesellschaft mit guten Freunden, wir lieben es mit diesen zu Essen und auch den ein oder anderen Schluck zu trinken. Und dabei spielen zwei Produkte eine wirklich wichtige Rolle in der Küche und bei Gesellschaft, denn wir Wäller lieben die „Erbel“ (Kartoffel) und „ohs Byer“ (Bier). Grund genug für die Möhnen Schenkelberg diese beiden Produkte ganz im Sinne eines Wäller Essens mit freudiger Gesellschaft in einem besonderen Menü zu verbinden.

Des Wäller liebste Frucht?

Die Kartoffel sei des Deutschen liebstes Lebensmittel, so heißt es. So haften den Deutschen die spöttischen Beinamen „Kartoffel“ oder schlimmer „Kartoffelfresser“ an. Jedoch ist dieses Grundnahrungsmittel weltweit eines der wichtigsten Nahrungsmittel. Darüber hinaus ist die Kartoffel ein wichtiges Futtermittel und wird als wichtiger Industrierohstoff eingesetzt. Jährlich werden fast 400 Millionen Tonnen Kartoffeln verarbeitet.

In Wikipedia steht zu lesen: „Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*), in Teilen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz auch als Erdapfel, Erdbirne, Grundbirne, Potaten (nur im Plural) und weiteren Regionalnamen bekannt, ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Im allgemeinen Sprachgebrauch werden mit Kartoffeln meist die im Boden heranwachsenden Knollen bezeichnet, mit denen die Pflanze sich vegetativ vermehrt.“

Das Wort Kartoffel (im 17. Jahrhundert noch Tartuffel) leitet sich von tartufolo ab, dem italienischen Wort für Trüffel, das wiederum abgeleitet ist von lateinisch terrae tuber („Erdknolle“). Die nur entfernt verwandte Süßkartoffel (*Ipomoea batatas*) bekam ihren Namen wegen der ähnlichen Verwendung und des ähnlichen Aussehens der Knollen. Die Samen werden in tomatenähnlichen Beeren gebildet, welche, wie alle grünen Teile der Pflanze und die Keime der Knolle, für Menschen leicht giftig sind.“

Und des Wäller liebstes Getränk?

Bier gilt als eines der Lieblingsgetränke der Deutschen. In manchen Regionen zählt es regelrecht zu den Grundnahrungsmitteln. Man könnte sagen, dass Bier nahezu so alt wie die Menschheit ist, schon vor 13.000 Jahren wurde nachweislich „Bier“ gebraut. Dies hat jedoch nichts mit den heutigen Bieren zu tun.

Im Mittelalter galt Bier als „flüssiges Brot“. Dies hat einen ernsthaften historischen Hintergrund: Es galt als Getränk für Kinder, da es einen geringeren Alkoholgehalt hatte und durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war (was vom damaligen Trinkwasser nicht behauptet werden konnte). In Zeiten von Missernten und Hunger war es wegen seines Energiegehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung. Unterernährte Wöchnerinnen erhielten alkoholfreies „Heil-Bier“ auf Rezept.

Auch in den Klöstern spielten Biere, insbesondere Starkbiere, im Mittelalter eine große Rolle. Besonders zu den Fastenzeiten wurde das Bier getrunken, um somit dem Körper die benötigte Energie trotz des Fastens zuzuführen. Die Tradition des klösterlichen Bierbrauens ist bis heute durch zahlreiche Klosterbrauereien (größtenteils heute in privater Hand) erhalten geblieben.

Im Jahr 2019 wurden in Deutschland 92,2 Millionen hl Bier abgesetzt, das waren 1,8 Millionen hl weniger als im Vorjahr. Eine Tendenz, die sich bereits seit Jahren zeigt: Der Konsum von Bier geht allmählich zurück. Jüngere Generationen bevorzugen Misch-Getränke.

Im heutigen Kochkurs soll es darum gehen Bier nicht nur als Getränk zu verstehen. Es soll als Genussmittel in der Nahrungszubereitung Platz finden und einladen neue Geschmacksrichtungen zu erschließen. Auch in der Küche haben Biere eine enorm lange Tradition, diese gilt es im heutigen Kurs ebenso zu entdecken.

Liebe Möhnen Schenkelberg,

im heutigen Gemeinschaftskochen wollen wir uns der Kartoffel in ihrer kulinarischen Vielfalt nähern und diverse Kartoffelgerichte zubereiten. Darüber hinaus soll auch das Bier in jedem Gang zum Einsatz kommen. Schon in früheren Zeiten wurde die Kartoffel enorm geschätzt, da sie „einfach“ angebaut werden konnten, eine hohe Sättigung ermöglichten und auf Grund des hohen Stärke-Gehaltes ein wichtiger Energie-Lieferant ist. Dabei erleben wir „neuere“ Rezepte, interessante Interpretation, die Vielfalt und Wandelbarkeit des Produktes Kartoffel und auch traditionelle Zubereitungen. Sehr stolz bin ich, dass wir in diesem Kurs eines meiner Familiengerichte, die schlesischen Klöße zubereiten und verzehren werden... Sicherlich werde ich wieder die Geschichte von Opa erzählen und dass Oma an jedem Sonntag und zu vielen Festtagen dieses Gericht zubereiten musste. Lediglich der Schweinebraten erfährt dabei eine neuere Interpretation...

Die Kartoffel ist mehr als ein Arme-Leute-Essen – auch dies gilt es im heutigen Kochen unter Beweis zu stellen. Die Kartoffel ist mehr als eben nur Brat- oder Salzkartoffel. Vielleicht ist sie auch wegen Ihrer enormen Vielseitigkeit weltweit so beliebt...

Wir wollen das Bier nicht nur als Getränk verstehen. Es soll als Genussmittel in der Nahrungszubereitung Platz finden und einladen neue Geschmacksrichtungen zu erschließen. Auch in der Küche haben Biere eine enorm lange Tradition, diese gilt es im heutigen Gemeinschaftskochen ebenso zu entdecken.

**Na denn – viel Spaß, guten Hunger und Durst!
Mahlzeit und Prosit!**

Herzlich, Dein/ Euer

Patrick George
Koch aus Leidenschaft



Übrigens: Auf meiner Internetseite <https://patrick-george.de> sind viele weitere Rezeptmappen und Ideen, Impressionen sowie Rück- und Ausblicke zu finden. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!

Biercocktail (mit Ginger Ale und Grenadine)
(pro Portion/ Getränk)

Zutaten: 0,2 Liter Bier, helles (kann auch alkoholfrei sein)
0,1 Liter Ginger Ale
1 cl Grenadine
1 Spritzer Limetten- oder Zitronensaft
1 Scheibe Limette oder Zitrone als Dekoration

Zubereitung:

Das Bier und Ginger Ale müssen gekühlt sein, Bier ohne Alkohol kann man natürlich auch verwenden. Grenadine, Zitronensaft und Ginger Ale in ein Glas geben und vermischen. Das Bier vorsichtig zugießen, damit es nicht schäumt und die Zitronenscheibe in Glas geben. Fertig! Na denn: Prosit

Kartoffelpuffer
(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 12 große Kartoffeln, gerne auch mehlig-kochend
3 Zwiebeln
8 EL Mehl
2 Eier
Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
n.B. etwas frisch-geriebene Muskatnuss
Öl zum Braten

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln auf der großen Reibe reiben, mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen. Eier und gewürfelte Zwiebeln dazugeben. Mit so viel Mehl bestäuben, dass die Kartoffelmasse bedeckt ist (kann mehr oder weniger als 8 EL sein). Alles ordentlich miteinander verrühren.

Portionsweise Reibekuchen ausbacken, sie müssen in Öl schwimmen, danach auf Küchentrepp abtropfen lassen Eventuell im Backofen warmhalten.

Obatzda mit Weizenbier
(ca. 5 Portionen)

Zutaten: 250 g Camembert
125 g Frischkäse
40 g Butter, sehr weich
½ Zwiebel
gut 2 EL Weizenbier/ bayrisch Hell o.ä.
Salz und Pfeffer
1 TL Kümmel (wer keinen Kümmel mag, lässt diesen einfach weg)
1 TL Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken, mit der Butter verrühren, restliche Zutaten zugeben und gut vermischen (der Obatzda sollte cremig sein, evtl. etwas mehr oder weniger Bier nehmen). Mit den Gewürzen abschmecken

Bratkartoffel-Bier-Süppchen

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 1000 g Kartoffeln, mehlig kochend
2 Zwiebeln
1-2 TL Majoran
ca. 250 ml Bier
etwas Öl, z. B. Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer
Brühe (z.B. hausgemachte Gemüsebrühe)
etwas Sahne

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln schälen und waschen. Dann grob würfeln. Etwas Speiseöl in einem hohen Topf erhitzen, Kartoffelstücke hinzugeben und goldbraun (wie Bratkartoffeln) braten.

Währenddessen Zwiebeln schälen und würfeln. Kartoffeln (wenn sie ausreichend gebräunt sind) mit dem Bier und etwa Brühe angießen, bis sie bedeckt sind. Gut 10 Minuten kochen lassen. Dann Kartoffeln Stabmixer zerkleinern, eventuell noch Wasser oder Brühe angießen, je nachdem, welche Konsistenz die Suppe haben soll. Majoran hinzugeben. Weiter köcheln lassen. Zum Schluss mit der Sahne und den restlichen Gewürzen abschmecken, es soll eine cremig weiche Suppe entstehen.

Speck-Milchschaum

Zutaten: 150 g geräucherter Speck, fein gewürfelte
1 Schalotte, fein gewürfelte
500 ml Milch
100 ml Sahne
Kaltrürgelatine (f. 500 ml Flüssigkeit)

Zubereitung:

Den Speck im Topf etwas auslassen/ anbraten, die Zwiebeln hinzugeben und leicht glasieren. Das Milch-Sahne-Gemisch hinzugeben und aufkochen lassen, dabei etwa auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit mit Kaltrürgelatine schaumig aufschlagen.

Bacon-Chips

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: gut 200 g Bacon in Streifen

Zubereitung:

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Bacon auf dem Backblech verteilen (wenn es besonders dekorativ sein soll, so kann er auf Holzspieße aufgezogen werden) Das Backblech in den vorgeheizten Herd schieben und die Chips ca. 10 Minuten bei 200 Grad backen. Die Bacon-Chips auf Küchenkrepp legen und das Fett abtropfen lassen.

Feldsalat mit Süßkartoffelspalten, warmen Pilzen & Bier-Vinaigrette

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: ca. 350 g Feldsalat
n. B. frische Salatkräuter, fein gehackt
8 Cherry-Tomaten

Für die Süßkartoffelspalten:

200 g Süßkartoffeln, geschält
ca. 50 ml Olivenöl
n.B. 1 EL Sesam
Salz

Für die warmen Pilze:

ca. 250 g Pilze, in kleine Stücke geschnitten
Salz
Knoblauch
frische Petersilie, gehackt
Öl zum Anbraten

Für die Vinaigrette:

150 ml Bier, (Pils)
60 ml Balsamico
Pflanzenöl, z.B. Raps(kern)öl
3 TL Senf
Salz und Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Mit Öl, Salz und Sesam mischen und auf einem Blech verteilen. Bei 160°C ca. 30 Minuten im Backofen backen. Zwischendurch einmal wenden.

Bier, Balsamico, Senf und Gewürze für das Dressing in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer gut miteinander verrühren. Nach und nach Öl hinzugeben, bis eine geschmeidige Flüssigkeit entsteht. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.

Salate putzen, mischen, waschen und trocknen. Die Cherry-Tomaten halbieren und hinzugeben. Kräuter fein schneiden (hacken). Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze darin langsam anbraten. Mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Knoblauch würzen.

Zuerst die Kartoffelspalten auf den Tellern anrichten. Die Salatmischung mit dem Dressing marinieren, auf den Tellern (auf den Kartoffelspalten) anrichten und die warmen Pilze darauf geben. Zum Schluss die Kräuter drüberstreuen.

Übrigens: Die Vinaigrette lässt sich hervorragend mit alkoholfreiem Pils oder Malzbier zubereiten!

Geflügel-Nuggets in Bierteig

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 500 g Hähnchenbrust
500 ml Pflanzenöl
200 g Mehl
1 Flasche Bier (Pils)
Salz
Chili

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Das Bier schluckweise dazugeben und zu einem relativ dickflüssigen flüssigen Teig verrühren. Es kann sein, dass nicht das ganze Bier benötigt wird. Den Teig mit dem Salz und dem Chilipulver würzen.

Das Öl im Topf erhitzen, währenddessen das Fleisch in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Das Fleisch durch den Teig ziehen und im 180 °C heißen Öl frittieren, das dauert ca. 5 - 6 Minuten. Auf Küchenkrepp legen und eventuell im Ofen bei 100° C warmhalten (nachtrocknen).

Knusprige Kartoffelscheiben (aus dem Ofen)

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 1 kg Kartoffeln
6 EL Pflanzenöl
Salz
1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

Die gut gewaschenen Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln.

Das Öl mit Paprikapulver und etwas Salz verrühren. Die auf einem Backpapier verteilten Kartoffeln (Achtung, nicht aufeinanderlegen!) mit der Ölmischung bestreichen. Nochmals mit Salz bestreuen. Im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten auf der mittleren Einschubleiste goldbraun backen.

Aioli (ohne Ei)

(ca. 8 – 10 Portionen)

Zutaten: 50 ml Milch (Raumtemperatur!)
1 EL Senf, mittelscharf
½ TL Salz
2-3 Knoblauchzehen
ca. 300 ml neutrales Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

Die Zutaten alle auf Zimmertemperatur bringen. Senf, Milch, Knoblauchzehen und Salz in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer den Knoblauch zerkleinern und mit dem Senf und der Milch „verrühren“.

Nun nach und nach Öl zugeben und das Ganze zu einer cremigen Mayonnaise aufmontieren. Desto mehr Öl man zugibt umso „steifer“ wird die Emulsion, daher die Festigkeit nach Belieben durch die Zugabe von Öl regulieren.

Schlesische Klöße

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: gut 700 g Kartoffeln, mehligkochend
etwa 200 g Weizenmehl
2 Eigelb
3 EL Milch
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale garkochen und noch heiß pellen. Die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und die restlichen Zutaten zufügen.

Auf einer bemehlten Fläche (die Masse sollte nicht zu klebrig sein, eventuell noch etwas Mehl zufügen) länglich ausrollen. Kleine Stücke abschneiden und in reichlich siedendes Salzwasser geben und ziehen lassen. Nach etwa 10 Minuten sind die Klöße fertig und kommen nach oben. Dann aus dem Wasser nehmen, da sie sonst wässrig werden und servieren. Das Rezept ergibt etwa 15 kleine Klöße.

Tipp: Passt super zu Fleisch aller Art oder einfach als Hauptgang mit Tomatensoße. Die Reste schmecken auch kalt als kleiner Snack.

Schweinebraten

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

- 1,3 kg Schweinebraten (am besten Nacken)
- ca. 8 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 EL Senf
- 2 Päckchen Suppengemüse, frisch, grob gewürfelt
- etwas Tomatenmark
- n.B. Knoblauch
- ca. 500 ml Bier zum Ablöschen
- n.B. Fleischknochen/ Fleisch-Parieren
- etwas Öl (Raps-/ Sonnenblume) z. Anbraten
- Salz und Pfeffer
- Lorbeer-Blätter
- Wasser oder Fleischbrühe zum Angießen
- n. B. Speisestärke oder Soßenbinder

Zubereitung:

Zuerst mit einem Teil des Suppengemüses (Würfel), etwas Rotwein 1-2 Zwiebeln und den Fleischknochen einen Ansatz für die Soße im Backofen herstellen. Dazu den Ofen auf 200° - 220°C vorheizen. Die genannten Zutaten in eine Ofenfeste Form geben, etwas Salzen und Pfeffern. Anschließend im Ofen braun bis dunkelbraun rösten.

Den Schweinebraten mit Salz und Pfeffer einreiben und im Bräter in Öl von allen Seiten knusprig anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln und ein Teil des Suppengemüses im Öl anrösten. In der Zeit den Schweinebraten mit Senf einstreichen. Den Braten in eine ofenfeste Form (mit Deckel) auf ein Zwiebel-Gemüse-Bett legen (etwas Rotwein unter dem Braten schadet auch nicht...), die Form zudecken und für 60-75 Minuten bei 170 Grad Umluft in den Backofen stellen (wenn etwas mehr Zeit ist empfehle ich den Braten bei Niedertemperatur von ca. 90° C für mindestens 6 Stunden im Ofen zu Garen).

Wenn die Zwiebeln und das Gemüse etwas Farbe angenommen haben etwas Tomatenmark hinzufügen. Langsam mit Bier angießen und reduzieren (glacieren). Diesen Prozess immer wieder (wenn der Ansatz beginnt am Topf anzuhaften/ dkl. Braun wird) mehrfach wiederholen (mit Bier, Brühe und/ oder Wasser). Langsam die Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Röstknochen mit dem Gemüse hinzufügen und die Soße weiter simmern/ köcheln lassen.

Ca. 10 Minuten vor dem Servieren durch ein Sieb laufen in einen Kochtopf laufen lassen. Den Braten aus dem Ofen nehmen, den Bratensaft aus der Ofenform zur Soße hinzugeben, den Braten im ausgeschalteten Ofen warmhalten. Anschließend Soße aufkochen, mit Gewürzen abschmecken und abbinden. Den Braten schneiden und mit der Soße und den Sättigungsbeilagen servieren.

Tipp: Wenn man Zeit hat kann man eine braune Grundsoße schon 1 bis 2 Tage vorher aus „Fleischresten“ und Knochen herstellen – eine Soße wird immer besser desto länger diese kocht bzw. simmert...

Griebenschmalz-Sauerkraut

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 800 g frisches Sauerkraut
1 Zwiebel
1-2 Lorbeerblätter
Wasser
Salz und Pfeffer
2 „fingerbreit“ weißer Bauchspeck

Zubereitung:

Den Bauchspeck in feine Würfelchen schneiden (am besten geht das, wenn dieser eiskalt ist).

Das Sauerkraut in einen Topf geben und solange Wasser hinzufügen, bis das Kraut komplett bedeckt ist. Zwiebel schälen, ein Kreuz einritzen und mit dem Lorbeer zu dem Kraut geben. Das Kraut zum Kochen bringen, nach Geschmack salzen und pfeffern. Wenn es kocht, die Temperatur reduzieren und das Ganze mindestens 1 Stunde simmern lassen.

Vor dem Servieren die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, sodass goldgelbe Grieben entstehen. Das Kraut durch ein Sieb abgießen, die Brühe dabei ausdrücken. Das Ganze anschließend in eine entsprechend große Schüssel geben und die heißen Grieben mit dem Fett darüber geben (ACHTUNG! Das heiße Fett spritzt! Verbrennungsgefahr!)

Kartoffel-Grieß-Auflauf

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 450 g gekochte Kartoffeln
375 g Grieß
225 g Zucker
Mark von ½ Vanille-Schote
40 g weiche Butter
2 Eier
150 g Rosinen (nach Belieben zuvor in Rum eingeweicht)
1 ½ Zitronen, unbehandelt, den Abrieb davon
750 ml Milch
Semmelbrösel und Fett für die Form

Zubereitung:

Rosinen in Rum einweichen lassen. Die gekochten Kartoffeln (aus Pellkartoffeln) fein reiben oder mit der Gabel gut zerdrücken, mit dem Grieß, dem Zucker, der weichen Butter, dem Ei, der Zitronenschale und den Rosinen bzw. dem Apfel verrühren. Nach und nach die Milch zugießen und unterrühren. Eine Auflaufform einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Die Kartoffelmischung einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa eine Stunde backen.

Bier-Karamell-Soße

(ca. 0,4 Liter)

Zutaten: 150 g Zucker
500 ml Bier, dunkles
100 ml Sahne
4 Eier, davon das Eigelb

Zubereitung:

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen, mit dem Bier ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne unterrühren und um ein Drittel einkochen, dann abkühlen lassen. Die Eigelbe in die abgekühlte Bier-Sahne geben, erneut erhitzen und zur Rose abziehen. Soße anschließend unmittelbar umfüllen und „kalt-schlagen“.

Die Soße schmeckt lauwarm oder auch kalt.

Tipp: Wenn man auf das Ei(gelb) verzichtet und die Soße noch etwas stärker reduziert kann man diese auch als schaumige Soße anrichten. Dazu kurz vor dem Servieren die Soße mit der Schlagscheibe eines Pürierstabs luftig, schaumig montieren.

Guinness-Bier-Zabaione

Zutaten: 100 ml Bier (Guinness)
2 Eigelb
40 g Zucker

Zubereitung:

Inzwischen für das Sabayon alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut vermischen, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis ein fester Schaum entsteht.

Süßkartoffel-Pie

Zutaten: 500 g Süßkartoffel(n), geschält, gekocht

Für den Teig:

375 g Mehl
½ TL Salz
200 g Butter oder Margarine
3 EL Wasser

Für die Füllung:

100 g Butter, weiche
175 g Zucker
125 ml Milch
2 Eier
1 gestr. TL Zimtpulver
½ TL Muskat
1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Ingwerpulver oder frisch geriebener Ingwer

Für das Topping/ Finishing:

3 Eiweiß
50 g Zucker

Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen, vierteln und kochen. Für den Teig Mehl, Salz, Butter und Wasser verkneten, in Frischhaltefolie packen und für 30 - 45 min. in den Kühlschrank stellen (oder solange, bis der Teig schön kalt ist).

Für die Füllung die heißen Süßkartoffeln mit der Butter pürieren (oder sehr fein stampfen). In eine Schüssel Zucker, Milch, Eier und die Gewürze geben, Süßkartoffel-Butter-Brei hinzugeben und mit einem Schneebesen oder dem Handmixer verrühren, bis die Masse sich komplett verbunden hat (ca. 5 min.). Den Ofen auf etwa 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig noch mal durchkneten und ausrollen. In eine Pieform (oder Auflaufform) geben und einen Rand überstehen lassen und diesen festdrücken. Die Süßkartoffelmasse hineingeben.

Im Backofen bei 175°C ca. 35 – 45 min. backen (oder ein Messer hineinstecken, wenn es sauber rauskommt, ist es fertig). Rausholen, abkühlen lassen. Den Ofen noch nicht ausstellen.

Währenddessen die Eiweiße mit einem Handmixer auf höchster Stufe steif schlagen. Beim Schlagen die 50 g Zucker löffelweise reinrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Teigschaber auf den Kuchen geben und es in der Mitte hochziehen (wie ein kleiner Eischneeberg). Den Pie dann noch mal für 10 – 12 min. in den Ofen (oder bis es leicht gebräunt an den Spitzen ist) stellen.

Fruchtiger Marillen-Kartoffel-Knödel

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 800 g Kartoffeln, frisch gekochte, passierte
250 g Mehl
5 EL Grieß
50 g Butter
2 Eier
1 Msp. Salz
15 Aprikosen, (Marillen)
15 Stücke Würfelzucker
150 g Butter
100 g Zucker
100 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Die passierten Kartoffeln noch warm mit Mehl und Butter, Grieß, Eiern und Salz zu einem glatten Teig kneten. Marillen entsteinen und mit einem Stück Würfelzucker füllen. Jede Marille mit ausreichend Teig umhüllen und in leicht kochendes Salzwasser legen und 10 - 15 Minuten ziehen lassen. Wenn sie oben schwimmen kann man sie herausnehmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brösel und den Zucker darin anrösten und die gekochten Marillenkügel vorsichtig darin wenden.

Vanillesoße

Zutaten: 500 ml Milch
500 ml Sahne
2 Stangen Vanille
7 Eigelb
2 Eier
n.B. einen guten Schuss braunen Rum
200 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Milch und Sahne mit den Vanillestangen aufkochen lassen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Eigelbe mit Eiern, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft vermengen, nach Belieben einen Schuss Rum zufügen. Das Milch-Sahne-Gemisch abkühlen lassen.

Wichtig: Ab jetzt immer umrühren. Die Eimasse unterrühren und aufkochen lassen, bis die Soße stockt („zur Rose abziehen“). Die fertige Soße kann nun serviert werden oder auch kalt serviert werden