

Kaffee, Krimis, Kartoffeln - Eine Spurensuche in der Eifel

Goldwürfelsuppe, Rindfleisch mit Linsensalat und Kartoffeln

für 6 Personen

aus Omas Kochbuch von 1914 Das Rindfleisch kochen und die Fleischbrühe für die Goldwürfelsuppe verwenden.

Suppe:

3 Brötchen

2 Eier

1/4 Milch

1 Prise Salz

1 Prise Muskat

1 Esslöffel Butter

Fleischbrühe

Trockene Brötchen werden in schöne gleichmäßige Würfel geschnitten. Die Eier werden aufgeschlagen, Milch und Gewürze zugegeben und die Würfel darin unter leichtem Anrühren ganz durchgemischt. In einer Pfanne läßt man die Butter heiß werden, gibt die Würfel hinzu und brät sie vorsichtig goldgelb. Man serviert sie in der klaren Rindfleischbrühe.

Linsensalat

1 Pfund Linsen

Zwiebel

Salz

Pfeffer

Öl, Essig

Die verlesenen Linsen werden am Abend zuvor eingeweicht. Nachdem sie weich gekocht sind, schüttet man sie auf ein Sieb und übergießt sie nochmals mit heißem Wasser. Mit den Salatzutaten bereitet man eine Marinade und gibt die Linsen eine 1/4 Stunde vor dem Anrichten dazu.

Zu Rindfleisch und Linsensalat reicht man gekochte Kartoffeln.

Kartoffel-Brennnesselsuppe

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt

½ Stange Breitlauch in dünnen Scheiben

1/4 Sellerieknolle in kleinen Würfeln

2 kleine Karotten in kleinen Würfeln

1 gehackte Zwiebel

100 g geräucherter Speck, gewürfelt

2 El Öl

1 l Rinder- oder Hühnerbrühe

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

3 Hände voll zarte gehackte Brennnesselblätter (am besten von März bis Mai)

Speck und Zwiebel in einem großen Topf 5 Minuten andünsten. Das Gemüse alles dazugeben und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Dann die Kartoffeln und die Brühe zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe zum Kochen bringen und 30 Minuten schwach köcheln lassen. Schön ist es, wenn ein paar Kartoffeln zerfallen, dann wird die Suppe etwas sämiger. Mann kann auch mit einem Kartoffelstampfer je nach Geschmack ein wenig nachhelfen. Nach Ende der Garzeit die Brennnesselblätter zufügen und kurz ziehen lassen, so dass sie zusammenfallen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auftragen.

Rhabarberkuchen mit Baiser

Mürbteig

200g Mehl

1 Ei

100 g Butter

1 Prise Salz

Mehl für die Arbeitsfläche

Belag

4-5 Stangen Rhabarber

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Für den Baiserbelag

5 Eiweiß

200 g Zucker

Zutaten für den Mürbteig mit dem Knethaken gut durcharbeiten. Den Boden der Springform einfetten und den Teig darauf rollen. Den Rest des Teigs um den Springformrand legen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden und abtrocknen, mit Zucker und Vanillezucker mischen und in die vorgefertigte Form geben. Bei 170 Grad backen.

5 Eiweiß und 200 Gramm Zucker schlagen, auf den Rhabarber spritzen und bei 150 Grad 30 Min. backen.

Spanferkelkotelett mit Mühlensenfkruste mit Balsamico-Honigjus, Gemüse- und Süßkartoffelpüree

4 Spanferkelkoteletts à 200g
Karotten, Zucchini, Brokkoli
500g Süßkartoffel
3 dicke Kartoffeln
200 ml braune Grundsauce
Eifelhonig
Thymian
Grober Senf
2 große Zwiebeln
3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde gewürfelt

Mühlensenfkruste:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden – in Butter glasig anschwitzen
mit Weißwein ablöschen und leicht köcheln lassen.
Toastwürfel und Senf zugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken – kaltstellen

Süßkartoffel Püree:

Kartoffeln schälen und kochen und stampfen.
Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat

Balsamico-Honigjus:

Honig im Topf erhitzen, Thymian dazugeben
Ablöschen mit Balsamicoessig und reduzieren lassen. Das Ganze mit der Grundsoße
auffüllen.
Fertig

Kartoffel- und Gemüse-Neut:

Kartoffel schälen und reiben.
In einer Kartoffelneutform in der Fritteuse goldgelb ausbacken.
Brokkoli putzen und 3 Minuten blanchieren
Möhren und Zucchini in 4cm lange Streifen schneiden und tournieren (in Form bringen) und
ebenfalls blanchieren.
Gemüse in das Nest füllen – fertig

Die Koteletts in der Pfanne in der Pfanne anbraten und anschließend mit der kalten
Senfkruste belegen. Das Ganze bei Oberhitze im Backofen 180 Grad 10 bis 12 Minuten
fertigkochen.

Die Koteletts auf einem Soßenspiegel auf dem Teller anrichten, mit dem Süßkartoffelpüree
garnieren und das Kartoffelneut aufsetzen