

## Unser westfälisches Ostermenü

Eine Geschichte zu diesem österlichen Menü...

Pfannkuchen aus Mehl, Milch und Eiern sind in Westfalen ein traditionelles Essen. Nach sogenannten Herschegängen, das sind Umzüge zu Fastnacht, Ostern etc., wo Kinder an die Türen klopfen und Sprüche aufsagen und dafür Eier, Mehl und Speck erhalten. All diese Lebensmittel werden dann abends zu Pfannkuchen verbacken und gemeinsam verzehrt.

Im Ruhrgebiet isst man Pfannkuchen bevor man zum Osterfeuer geht.

Unser Rezeptvorschlag

### **Gefüllte Pfannkuchen auf Schnibbelbohnen mit Meerrettichschaum**

Alte Heimat, neue Heimat

„Kolonien sind Paradiese der Not, aber immerhin Paradiese“, notierte der österreichische Schriftsteller Joseph Roth 1926 über seine Beobachtungen des Ruhrgebiets.

Diese Paradiese waren die Dörfer, die vor zwei Jahrhunderten um den Förderturm oder das Hüttenwerk entstanden.

Ein Blick in die Kochtöpfe verdeutlichte, woher die Menschen kamen.

In der Kolonie traf dann das „Schlesische Himmelreich“ auf das niederrheinische Gericht „Himmel und Erde“ etc..

Hier in Anlehnung an diese Zeit ein modernes Himmel und Erde mit Lammfleisch, was auch zur Osterzeit seine Saison hat.

Unser Rezeptvorschlag

### **Himmel und Erde vom Lammfilet im Apfel mit Senf-Rübenkrautsoße**

Man nannte sie auch die ‚Bergmannskuh‘, die in den Stallungen der Bergarbeitersiedlungen gezüchtete Ziege.

Die Familien zogen diese Ziege auf, die Wolle konnte man an die Fabrik abgeben, und im Tausch dafür bekam man Stoffe.

Natürlich war sie auch der Milchlieferant.

In Anlehnung dazu meine Dessertwahl.

Unser Rezeptvorschlag

### **Soufflé vom süßen Ziegenkäse**

\*\*\*\*\*

## Rezepte für das Drei-Gänge-Menü zum Osterfest 2002

vorgestellt von Ulrich Pokorra und Heinrich Wächter vom Köche Club Gelsenkirchen

### Gefüllte Pfannkuchen auf Schnibbelbohnen mit Meerrettichschaum

#### Pfannkuchenteig

50 g Mehl  
1/8 l Sahne  
1 Eigelb  
1 Vollei  
Salz

Zutaten zusammen verrühren, 1 Stunde ruhen lassen und dann Pfannkuchen ausbacken

#### Füllung

600 g Lachs  
150 g Sahne  
1 EL Nolly Prat  
1 TL Cognac  
Meersalz  
100 g Blattspinat (blanchiert, ganze Blätter)

280 g Lachs fein würfeln und im Mixer zerkleinern zusammen mit den weiteren angegebenen Zutaten, Farce erstellen

4 x 80 g schwere Stücke Lachs schneiden

Die Pfannkuchen werden auf Klarsichtfolie ausgelegt. Darauf die Farce ausstreichen und mit Blattspinat belegen. Hierauf setzt man nun die portionierten Lachsstücke und schlägt die Pfannkuchen mit der Folie ein.

Das Ganze wird nochmals mit Alufolie eingeschlagen und fest verschlossen und im Wasserbad pochiert ca. 30 Minuten.

...

#### Meerrettichsoße

0,1 l Fischfond  
0,2 l Sahne  
50 g kalte Butter  
1 TL frisch geriebener Meerrettich

Fond und die Sahne reduzieren. Meerrettich zugeben und mit dem Zaubermixstab die kalte Butter unterrühren.

#### Schnibbelbohnen

400g Schneidebohnen (in feine Streifen schneiden)

20 g Butter  
1 Zwiebel in feine Würfel schneiden  
Salz  
Pfeffer

Bohnen in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abschrecken.  
Zwiebel in Butter anschwitzen und die Bohnen zugeben und bei milder Hitze erwärmen sowie abschmecken.

\*\*\*\*\*

### **Himmel und Erde vom Lammfilet im Apfel mit Senf-Rübenkrautsoße**

500 g Kartoffeln geschält  
100 ml Milch  
50 g Butter  
Salz

Von diesen Zutaten Kartoffelpüree erstellen

4 große Äpfel  
600 g Lammfilet  
200 ml Rotwein  
200 ml Bratensoße  
50 g Butter  
1 EL Rübenkraut  
1EL scharfer Senf

Von den Äpfeln den Deckel abschneiden und aushöhlen. Die angebratenen Lammfilets in die Äpfel geben

Kartoffelpüree im Spritzbeutel verteilen, Deckel aufsetzen.

Die Äpfel in eine feuerfeste Form setzen, mit Rotwein angießen und im Ofen bei 220° C ca. 15 Minuten garen.

Bratensoße aufkochen mit Butter montieren und mit Rübenkraut und Senf abschmecken.

Äpfel auf Tellern anrichten und mit der Soße umgießen.

\*\*\*\*\*

### **Soufflé vom süßen Ziegenkäse**

175 g Ziegenquark  
2 Eier getrennt  
40 g Zucker  
3 EL Orangenlikör  
2 TL Grieß  
1 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)  
1 TL Zitronensaft

Mark von 1 Vanilleschote  
Salz  
2 rosa Grapefruit  
2 Orangen  
1 Zitrone  
3 EL Puderzucker  
2 TL Speisestärke

Quark abtropfen lassen, Eigelb, 20 g Zucker und 1 EL Likör schaumig rühren.

Quark, Grieß, Orangenschale, Zitronensaft und Vanillemark unterrühren und 10 Minuten ruhen lassen.

4 Tassen mit Backpapier ausschlagen. Eiweiß, 1 Prise Salz und restlichen 20 g Zucker steif schlagen, unter die Quarkmasse heben und in die Tassen füllen.

Tassen in Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C 25 Minuten backen. Zum Schluss die Hitze auf 180°C erhöhen und die Soufflés bräunen.

Früchte schälen und filettieren. 150 ml Saft auffangen, mit 2EL Puderzucker aufkochen.

Stärke und 2 EL Likör verrühren, in den Saft geben, aufkochen und die Zitrusfrüchte damit begießen.

Soufflés mit Papier aus den Tassen heben, mit 1 EL Puderzucker bestäuben und mit Zitrusalat anrichten.

©2001 Ulrich Pokorra/Heinrich Wächter vom Köche Club Gelsenkirchen