

Das schmeckt uns in



Dorsten

Bärenapothekes Wirsing-Reis-Tomaten-Auflauf

Zutaten:

1 Kopf Wirsing
750 g Fleischtomaten
150 g Speckwürfel
3 Lorbeerblätter
60 g Reis
1/4 l Milch
Muskat, Salz, Pfeffer
500 g Zwiebeln
80 g Margarine
30 g Mehl
100 g Saure Sahne
250 g geriebenen Käse

Zubereitung:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Wirsing putzen, den Strunk entfernen und den Wirsing zerkleinern. Ca. 15 Minuten kochen. Die Tomaten überbrühen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Speckwürfel in 2/3 der Margarine anbraten, Zwiebeln hinzugeben und mitrösten. Tomaten und Lorbeerblätter dazugeben und gut durchschmoren. Dann den kleingehackten Kohl solange mitschmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Reis nun ungekocht untermengen.

Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Eine Auflaufform ausfetten und das Wirsing-Tomaten-Gemisch einfüllen. Mehl in der restlichen Margarine anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Die Saure Sahne hinzugeben mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. 200 g geriebenen Käse unterrühren. Die Masse auf den Auflauf streichen, den restlichen Käse darüber streuen. Im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Dazu schmeckt Kartoffelpüree.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Brodowskis Farfalle al Gorgonzola

Zutaten:

für 4 Portionen:

400 g Schmetterlingsnudeln
Salz
etwas Olivenöl
1 Salbeiblatt
150 - 200 g milder Gorgonzola
50 g Butter
1/4 l Sahne
weisser Pfeffer aus der Mühle
50 g frisch geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser mit einigen Tropfen Olivenöl und dem Salbeiblatt bißfest garen.

Inzwischen Gorgonzola würfeln. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, die Gorgonzolawürfel dazugeben und bei schwacher Hitze langsam schmelzen lassen. Sahne nach und nach dazugießen. Dabei immer umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce etwa 5 Minuten eindicken lassen, bis eine sämige Creme entstanden ist. Eventuell mit etwas Nudelwasser verdünnen und 1 – 2 EL Parmesan untermischen.

Die Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Gorgonzolasauce kräftig durchmischen. Das Salbeiblatt entfernen. Nudeln in eine vorgewärmte Schüssel geben und sofort servieren. Den restlichen Parmesan dazu reichen.

Dazu passt ein spritziger Wein, z.B. ein Rosé Chiaretto del Lago di Garda



Das schmeckt uns in



Dorsten

Darwisches griechische Kartoffelpfanne mit Knoblauchcreme

Zutaten:

für 4 Personen

1 kg kleine Kartoffeln
3 Zwiebeln
1 EL getrockneten Oregano oder 1 Bund frischen Oregano
150 g entsteinte grüne und schwarze Oliven
100 g eingelegte Peperoni
Salz, Pfeffer,
250 g Darwisches Knoblauchcreme

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln waschen, abbürsten und mit der Schale etwa 15 Minuten kochen.

Die Zwiebeln putzen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Das Öl erhitzen und die ganzen Kartoffeln mit dem getrockneten Oregano darin anbraten, bis sie rundum schön goldbraun sind.

In den letzten 5 Minuten die Zwiebelspalten zugeben und mitbraten. Zum Schluss noch kurz die Oliven und Peperoni mit erhitzen und untermischen. Wenn frischer Oregano verwendet wird, diesen mit den Oliven zugeben und auch nur kurz mit erhitzen. Mit Salz und Pfeffer ggf. noch abschmecken.

Die Kartoffelpfanne mit der Käsecreme servieren.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Mais-Curry-Suppe á la Neue Apotheke

Zutaten:

1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g Schinkenwürfel
2 Dosen Mais
2 TL Ingwer
1/2 l Gemüsebrühe
1/2 l Sahne
Curry, Salz, Sojasauce
Saucenbinder (hell)

Zubereitung:

Die Hälfte der Frühlingszwiebeln und die Hälfte der Schinkenwürfel fein schneiden und in einem weitem Topf fein andünsten. 1 Dose Mais hinzugeben und mitdünsten. Die Mischung aus dem Topf nehmen und pürieren.

Die andere Hälfte der Frühlingszwiebeln und die andere Hälfte der Schinkenwürfel wieder fein schneiden, den Ingwer fein würfeln. Alles in einem weiten Topf andünsten, wieder 1 Dose Mais hinzugeben und mitdünsten. Die zuvor pürierte Mischung hinzugeben und mit der Brühe und der Sahne angießen.

Mit Salz, Curry, nach belieben mit Sojasauce abschmecken und mit dem Saucenbinder andicken.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Gartz / Eibens Lachsfilet im Wirsingmantel

Zutaten:

für 4 Personen
3 Tomaten
4 große Wirsingblätter
2 TL Meersalz
900 g Lachsfilet ohne Haut
weißer Pfeffer aus der Mühle
150 g Sahne
2 cl Cognac
2 EL Butter
300 ml Fischfond
2 Schalotten
200 ml Weisswein
250 g Crème Double
Dillsträußchen als Garnitur

Zubereitung:

Die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und häuten, dann halbieren, vom Stielansatz befreien, entkernen und klein würfeln. Die Wirsingblätter abspülen und in leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren.

Das graue Fleisch vom Lachsfilet abschneiden, das Filet in 4 Portionen von ca. á 150 g schneiden. Den Rest klein schneiden, mit Meersalz und Pfeffer würzen und in einem gekühlten Mixer pürieren. Die Sahne nach und nach darunter mixen und die Farce zum Schluss mit Cognac abschmecken. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Wirsingblätter trocken tupfen, zurechtschneiden und die dicke Rippe flach schneiden. Reste aufbewahren. Die Innenseiten der Blätter mit der Lachsfarce bestreichen. Das Lachsfilet darauflegen und in die Blätter einschlagen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Wirsingpäckchen in die Form legen, mit 100 ml Fischfond begießen, abgedeckt im Ofen ca. 15 Minuten garen. Die Schalotten schälen, fein hacken und in der restlichen Butter andünsten. Die Wirsingreste und den Weisswein dazugeben, zur Hälfte einkochen lassen. Den Fischfond und den Fond der Lachspäckchen dazugeben und alles noch einmal zu einem Drittel einkochen lassen. Die Creme Double zur Sauce geben, etwa 3 Minuten kochen lassen und dann durch ein Sieb passieren. Die Tomatenwürfel dazugeben. Die Sauce mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller geben. Die Lachspäckchen schräg halbieren, auf die Sauce legen und mit Dill garnieren. Dazu: kleine neue gebratene Kartoffeln.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Grebes Nudel-Broccoli-Auflauf mit Putenstreifen

Zutaten:

für 4 Personen

250 - 300 g Maccaroni
Salz
500 g Broccoli
500 g Putenschnitzel
1 TL Hühnerbrühe
etwas Basilikum
2 - 3 EL Mehl
1 - 2 EL Öl
weisser Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel
150 - 200 g Sahne
Fett für die Form
75 - 100 g Raclette-Käse

Zubereitung:

Nudeln ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Broccoli putzen, waschen, in 3/4 l Salzwasser kochen, abtropfen, dabei das Gemüsewasser auffangen.

Die Schnitzel in dünne Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

Die Zwiebeln zubereiten und im Bratfett andünsten. Mehl darüber streuen und anschwitzen. Mit dem Gemüsewasser und Sahne ablöschen. Alles aufkochen. Brühe einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Basilikum waschen, von den Stielen zupfen und bis auf etwas zum Garnieren, in Streifen schneiden. In die Sauce geben und abschmecken.

Nudeln, Broccoli und Putenstreifen abwechselnd in eine gefettete Auflaufform füllen, die Sauce darüber verteilen, den Käse grob raspeln und darüber streuen.

Im Backofen auf E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3 ca. 20 - 25 Minuten überbacken.

Danach mit Basilikum bestreut servieren.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Haakes Zucchini-Tomaten-Pfanne

Zutaten:

2 Zucchini á 200 g
4 kleine Zwiebeln
4 EL Butter
1 Handvoll Basilikumblätter
Salz, Pfeffer
4 Eier
100 g Sahne
etwas Milch
Salz, Curry
4 Tomaten

Zubereitung:

Die Zucchini in dickere Scheiben schneiden, die Zwiebeln in Ringe. Beides zusammen in einer großen Pfanne in 4 EL Butter anbraten. Die Basilikumblätter klein zupfen, zugeben, salzen und pfeffern und kurz mit erhitzen.

Die Eier mit der Sahne verquirlen, etwas Milch hinzugeben, mit Salz und Curry abschmecken. Das ganze auf die Zucchinischeiden gießen.

Die Tomaten in heißem Wasser kurz ziehen lassen und häuten, dann vierteln und in der Pfanne verteilen. Die Eimilch angießen und stocken lassen.

Mit Basilikumblättern garnieren.

Dazu: Vollkornbrötchen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Hildebrandts pikante Schwarzbrot-Torte

Zutaten:

Füllung 1:

250 g Butter

3 EL Senf

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Gemüsezwiebel (feine Würfel)

200 g gekochter Schinken oder 200 g Fleischwurst, kleine Würfel

Füllung 2 + 3:

2 Pakete Philadelphia

200 g Schmand

Zubereitung:

Eine Tortenfom am Boden mit Brot auslegen. Die Butter mit Senf schaumig rühren - Zwiebeln und gekochte Schinkenwürfel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Masse auf dem Schwarzbrot verteilen. Eine weitere Schicht Schwarzbrot darauf verteilen. Für die Füllung 2+3 Frischkäse und Schmand miteinander verrühren. Eine Hälfte der Masse auf dem Brot verteilen (= Füllung 2), eine dritte Schicht Schwarzbrot in die Form legen. Die andere Hälfte der Masse abschließend auf dem Brot verteilen (= Füllung 3). Am Rand mit Petersilie und kleinen Tomaten dekorieren. In die Mitte frischer Schnittlauchröllchen streuen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Hildebrandts süße flämische Erdbeer-Tarte

Zutaten:

50 g Köllns Echte Kernige
200 g Weizenmehl
25 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Jodsalz
125 g Butter
Mehl zum Ausrollen
1/2 Bund Pfefferminze
500 g Mascarpone
2 Päckchen Vanillezucker
500 g Erdbeeren
75 g Köllns Echte Kernige
50 g Butter
80 g Zucker
Backpapier
1 kg Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung:

Mehl mit Köllns Echten Kernigen mischen und auf eine Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Eigelb, Salz und 3 EL eiskaltes Wasser hineingeben, kalte Butter in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Den Teig mit einem großen Messer hacken bis er krümelig wird. Dann mit den Händen sehr schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt eine Stunde kühlen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und eine Tarteform (Durchmesser 28 cm) damit auslegen, einen 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen, einen 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene backen. Auskühlen lassen.

Pfefferminze waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, in Streifen schneiden und mit Vanillezucker unter die Mascarponecreme mischen. Die Creme auf den gebackenen Tarteboden streichen. Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Den Boden mit Erdbeeren auslegen. Köllns Echte Kernige mit Zucker und Butter in einer Pfanne karamelisieren lassen und dekorativ über die abgekühlte Tarte streuen. Ergibt ca. 12 Stücke.

Ober- / Unterhitze: 200 °C / Umluft 185 °C / Backzeit: ca. 20 Minuten.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Holoubecks Putengeschnetzeltes in Pfeffersauce

Zutaten:

320 g Putenbrustfilet
2 TL Öl
2 EL trockener Sherry
2 Zwiebeln
1 – 2 TL eingelegten Pfeffer
400 ml Brühe (1 TL Instant)
4 EL Creme fine zum Kochen
Salz
1 TL Speisestärke
wenig kaltes Wasser

Gedünstete Gemüse (z.B. Möhren, Fenchel, Spargel) und Kartoffeln oder gegarter Reis

Zubereitung:

Das Putenbrustfilet in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit dem trockenem Sherry ablöschen.

Die Zwiebeln in Spalten schneiden, zum Fleisch geben und mit anbräunen.

Den eingelegten Pfeffer hinzugeben und die Brühe angießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

Danach Creme fine einrühren und mit Salz abschmecken.

Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren und in die Brühe einrühren und einmal aufkochen lassen.

Dazu:

Gedünstete Gemüse (z.B. Möhren, Fenchel, Spargel) und Kartoffeln oder gegarter Reis.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Impings Bruschetta

Zutaten:

4 Tomaten
4 Scheiben Roggenmischbrot (z.B. Holzkohlebrot)
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten in Würfel schneiden (evt. vorher häuten). Das Brot toasten, den Knoblauch schälen, halbieren und die Brotscheiben damit kräftig einreiben. Das Brot mit dem Öl beträufeln und mit den Tomatenwürfeln belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zügig servieren.

Hinweis pro Portion:

213 Kcal
3 g Eiweiss
21 g Kohlenhydrate
13 g Fett



Das schmeckt uns in



Dorsten

Kempers Schweinefilet im Speckmantel

Zutaten:

schwarz - weiss geschroteter Pfeffer
Baconspeck
2 Becher Milkana Kräuterkäse
1 Becher Milkana Sahnekäse
1 große Dose Champions
2 Becher Sahne
Knoblauch
Schweinefilet

Zubereitung:

Das Schweinefilet in 5 cm dicke Stücke schneiden, den Fleischrand mit der Pfeffermischung und Knoblauch würzen. Mit dem Speck umwickeln. In eine Auflaufform geben und ca. 40 Minuten bei 200 °C in den Ofen geben.

In einer Schüssel die Sahne und die Käse mischen. Die Champions abgießen und unter die Sauce ziehen. Alles über das Fleisch gießen und 30 Minuten weiterbacken.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Kirchmanns Tomaten-Reis-Eintopf

Zutaten:

750 g Rindfleisch
Zwiebeln
1 große Dose geschälte Tomaten
1 Paket Tomatenpüree
2 Tassen Reis
Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika, Curry, Basilikum

Zubereitung:

Das Fleisch etwas kleiner als Gulasch schneiden, scharf anbraten und würzen. Tomaten und Tomatenpüree hinzugeben. 3/4 l Wasser mit den Gewürzen abschmecken. Den Reis in die Pfanne geben und NICHT mehr umrühren (sonst backt der Reis an) und gar kochen.

TIP:

Reste von Ketchup (z.B. vom Grillen) zum abschmecken verwenden.
Etwas frischen Basilikum klein schneiden und darüber streuen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Kobuss Zander mal anders

Zutaten:

für 2 Personen:

2 Scheiben Zanderfilet / oder Pangasiusfilet
2 Zwiebeln
Zitrone, Salz und Pfeffer
Ei
Mehl
2 Möhren
1 Becher Schmand
Olivenöl

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Pfanne goldbraun auslassen und aus der Pfanne nehmen.

Das Fischfilet mit Zitrone, Salz und Pfeffer würden, in Ei und Mehl wälzen und dann von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Zwiebelringe, die geraspelten Möhren und zuletzt einen Becher Schmand auf den Filets gleichmäßig verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

In der Pfanne bei geschlossenem Deckel auf kleinster Stufe ca. 10 - 15 Minuten garen.

Dazu Salzkartoffeln und Salat servieren.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Kreisingers Duisburger Eintopf

Zutaten:

für 6 Personen

900 g Schweinefleisch
1 1/2 Stück Weisskohlkopf
375 g weiße Bohnen
375 g durchwachsener Speck
1 1/2 Stück Zwiebel
3 Karotten
3 Lorbeerblätter
1 1/2 Zweig Bohnenkraut
1,5 l Brühe
45 g Butter
1,5 EL Stärkemehl
etwas Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Kohlkopf putzen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, grob würfeln. Die Karotten schaben und halbieren. In einem hohen Topf die Butter zerlassen, das Fleisch rundherum darin anbraten, mit der heißen Brühe aufgießen. Die Lorbeerblätter und das Bohnenkraut hineinlegen. Das Fleisch ca. 1 Stunde zugedeckt kochen.

Kohl, Bohnen, Zwiebeln und Karotten zugeben und das Gericht weitere 30 Minuten kochen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Stärkemehl anrühren und den Eintopf dann binden. Den in dünne Streifen geschnittenen Speck in einer Pfanne leicht anrösten und samt dem Fett aus der Pfanne über dem Eintopf verteilen.

Den Eintopf sehr heiß mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch und Bauernbrot (wenn möglich warm) servieren.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Lotz's Süßkartoffel-Creme-Suppe

Zutaten:

1 Stange Lauch (in Ringe schneiden)
4 große Süßkartoffeln (in Scheiben schneiden)
5 Möhren (in Scheiben schneiden)
3 Zwiebeln (in Scheiben schneiden)
1 Glas Wein
1 Prise Peperoncino (gemahlen)
2 Prisen grobes Meersalz
wenig Muskatnuss
wenig weisser Pfeffer
Petersilie (gezupft)

Zubereitung:

Lauch in Olivenöl oder Becel warm glasig schwitzen. Nach und nach die Zwiebeln, Möhren und schließlich die Süßkartoffeln zugeben. Mit Salz würzen, mit Weisswein ablöschen und weiterdünsten.

Wasser hinzugeben, so dass das Gemüse gut bedeckt ist. Aufkochen und köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich sind.

Mit den Gewürzen abschmecken und Petersilie hinzugeben.

Die Suppe pürieren und evt. noch etwas Wasser hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Noch einmal kurz aufkochen lassen.

Dazu passen: Croutons und Petersiliengarnitur.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Mensings Tagliatelle mit Gorgonzolacreme

Zutaten:

für 4 Personen

300 g Möhren
300 g Zuckerschoten
350 g Tagliatelle
80 g Butter
6 EL Gemüsebrühe
1-2 EL Zitronensaft
Salz und frischen Pfeffer
200 g Gorgonzola
6 EL Milch
2 Kästchen Kresse
60 g frisch geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Die Möhren schälen und zuerst längs in dünne Scheiben schneiden, dann in etwa 2 cm große Rauten teilen. Die Zuckerschoten waschen, von den Enden und Fäden befreien und einmal schräg teilen.

3,5 l kräftig gesalzenes Wasser aufkochen und die Nudeln darin bissfest garen.

40 g Butter zerlassen und die Möhren darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten dünsten. Die Zuckerschoten kurz mitdünsten, mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen.

Den Käse und die Milch in einer Edelstahlschüssel im warmen Wasserbad cremig rühren.

Die Nudeln gut abtropfen lassen und in die Pfanne zu dem Gemüse geben: 1 - 2 Minuten bei schwacher Hitze vermischen.

Die Kresse abschneiden.

In einer vorgewärmten Schüssel die Kresse, die übrige Butter und die Käsecreme mit den Nudeln vermengen.

Die Hälfte des Parmesans darüber streuen, den Rest extra dazu reichen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Rößmanns Kartoffel-Crème-Suppe

Zutaten:

für 4 Personen:

2 Petersilienwurzeln (ca. 250 - 300 g)
250 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz oder Öl
300 ml fettarme Milch
600 ml Gemüsebrühe
Pfeffer, Salz

Außerdem:

2 Tomaten
1/2 Bund glatte Petersilie
2 EL Maccadamianüsse

Zubereitung:

Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln.

Den Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hell andünsten. Petersilienwurzel und Kartoffeln zugeben und kurz mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und die Milch zugeben. Alles ca. 15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, Stielansatz entfernen und entkernen, das Fruchtfleisch würfeln. Die glatte Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Nüsse in der Pfanne fettfrei kurz rösten, herausnehmen und grob hacken.

Nach Ende der Garzeit den Topfinhalt mit dem Mixstab pürieren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmte Suppentassen oder -teller verteilen und mit den Tomatenwürfeln, Petersilie und gehackten Nüssen garnieren. Sofort servieren.

Variante:

Die Milch durch Kochsahne (z.B. Weihenstephan 15 %) oder halb Milch halb Sahne ersetzen, dann wird die Suppe noch cremiger und feiner, allerdings auch üppiger. Man kann auch Cocktailtomaten nehmen und diese dann je nach Größe halbieren oder vierteln.



**DORSTENER
INTERESSENGEMEINSCHAFT
ALTSTADT**

Das schmeckt uns in



Dorsten

Steinkopfs Lembecker Ziegenfrischkäse mit kalter Melonensauce

Zutaten:

250 g rote Wassermelone
2 Zuckermelone (z.B. Galia, ca. 1 kg)
1 Schalotte
1 TL Senf
1 TL Honig
1 EL weißer Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl
2 Zweige Basilikum
3 EL Pistazienkerne
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Frühstücksspeck
1 Rolle Lembecker Ziegenfrischkäse (200 g)

Zubereitung:

Die Melone entkernen, Fruchtfleisch jeweils aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln, mit dem Senf, Honig, Essig und 1 EL Olivenöl verrühren. Die Basilikumblättchen abzupfen und Pistazien grob hacken, beides zu den Melonenwürfeln geben. Das Dressing darüber geben und kurz durchrühren. Die Melonensauce ca. 2 Stunden ziehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Speckscheiben einmal quer halbieren. Den Ziegenfrischkäse in 8 Scheiben schneiden, mit je 2 Speckscheiben kreuzförmig umwickeln. Käse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit übrigen Öl (1 EL) beträufeln. Ca. 5 Minuten im Ofen grillen, bis der Käse zu schmelzen beginnt und der Speck kross wird. Das ganze Pfeffer und mit der Melonensauce zusammen servieren.

BITTE BEACHTEN: DAS DRESSING MUSS 2 STUNDEN DURCHZIEHEN!



Das schmeckt uns in



Dorsten

Steinkopfs Schweinefilet mit Gorgonzola

Zutaten:

für 4 Personen

1 Schweinefilet (600 g)
50 g Toastbrot
1 Bund Basilikum
150 g milder Gorgonzola
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer
2 El Butterschmalz
frische Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Filet abbrausen, trockentupfen. Das Filet der Länge nach vom dicken Ende beginnend mit einem Kochlöffelstiel oder ähnlichem zum Füllen einstechen.

Toasts entrinden, fein würfeln. Die Basilikumblättchen abzupfen, fein hacken und mit dem zimmerwarmen Gorgonzola und dem Brot mischen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle geben und das Filet damit befüllen. Die Öffnung wird mit dem Rosmarinzwieg oder einem Holzspießchen verschlossen.

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne in dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Im Ofen in ca. 15 Minuten fertig garen. Dann herausnehmen und in Alufolie wickeln. Ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Das Filet in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit dem Bratensaft beträufeln. Die frischen Kräuter darüber streuen.

Dazu: kleine Rösti oder Gnocci



Das schmeckt uns in



Dorsten

Tureks Pute mit Pfirsichsauce

Zutaten:

2 Zwiebeln
2 Pfirsiche (ca. 300 g)
4 Putenschnitzel (600 g)
1 Zweig Rosmarin
2 EL Öl
Saft einer Orange
100 ml Hühnerbrühe
Salz
weißer Pfeffer
1 - 2 EL weißen Saucenbinder

Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen, Pfirsiche waschen und einstechen. Beides in schmale Spalten schneiden. Die Schnitzel abspülen, trocken tupfen und mit dem Rosmarinzwieg in Öl kräftig anbraten. Zwiebeln und Pfirsiche hinzufügen und 5 Minuten mitbraten. Orangensaft und Brühe zufügen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 5 Minuten garen.
Rosmarin entfernen, Schnitzel herausnehmen und warm halten.
Sauce mit Saucenbinder leicht andicken. Zu den Putenschnitzeln servieren.

Dazu schmeckt Reis.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Garzeit: ca. 20 Minuten

Kalorien: ca. 500



Das schmeckt uns in



Dorsten

Unnebrinks Minestrone

Zutaten:

Für 4 Personen

500 g gemischtes Gemüse (am besten: Stangensellerie, Zucchini, Möhren, Wirsing, Spinat)
4 Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1 ½ l Gemüse und Fleischbrühe
200 g Maccaroni
1 Dose gegarte weiße Bohnen (360 g)
Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle
4 EL frisch geriebenen Parmesan oder Pecorino

Zubereitung:

Alle Gemüse waschen, Möhren schälen, Gemüse in Würfel (Sellerie, Zucchini, Möhren und Tomaten) oder Streifen (Wirsing, Spinat) schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ganz fein schneiden.

In einem großen Topf 1 EL Öl warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch reinrühren und anbraten. Gemüsebrühe angießen, Gemüse dazugeben und alles schön heiß werden lassen.

Ca. 15 Minuten köcheln (mittlere Stufe), Deckel nur halb auflegen.

Nudeln in Stücke brechen (ca. 5 cm), Bohnen kalt abspülen.

Nudeln und Bohnen zur Suppe geben und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln al dente sind.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in tiefe Teller schöpfen, das übrige Öl darüber träufeln und mit Käse bestreuen.

