

Rotkohl im Hefeteig mit Kürbis und Maronen

Zutaten für Rotkohlknödel

- 330 g Mehl
- 145 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 9 g Hefe
- 8 g Salz
- 40 g weiche Butter
- 350 g fertig gekochten Rotkohl

Die Hefe in der Milch und dem lauwarmen Wasser auflösen. Nun mit dem Mehl gut verkneten. Die Butter und das Salz hinein geben und ebenfalls verkneten. Anschließend den Teig mit einem Tuch abdecken und ungefähr 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den kalten Rotkohl in kleine Kugeln formen und im Gefrierfach leicht anfrieren.

Für den Teig eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den gegangenen Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Nun mit einem runden Form Kreise ausstechen. Darauf die Rotkohlkugeln setzen und vorsichtig mit dem Teig umhüllen. Die Knödel auf ein Blech legen und erneut eine halbe Stunde gehen lassen. Nun alle mit Öl bestreichen und auf einem Sieb über dem Wasserbad mit geschlossenem Deckel circa 15 Minuten dämpfen.

Zutaten für Kürbispüree

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 80 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Ein Stück vom Hokkaidokürbis abschneiden und in feine Würfel schneiden. Die verwenden wir später für die Soße. Den restlichen Kürbis auf ein Blech legen und bei 200 Grad im Ofen eine Stunde backen. Dann 20 Minuten auskühlen lassen. Die Schale komplett entfernen und die Kerne heraus nehmen. Das Fruchtfleisch mit der Butter, einem Spritzer Orangen- und Zitronensaft im Mixer fein pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für Maronen

- 100 g Butter
- 50 g gekochte und grob gehackte Maronen
- 50 g Paniermehl

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Maronen hinein geben. Das Paniermehl zugeben und gold-braun rösten.

Zutaten für Hagebuttensoße

- 160 g Hagebutten
- 140 g gewürfelten Staudensellerie

- 140 g fein geschnittene Champignons
- 140 g fein gewürfelte Karotten
- 140 g fein gewürfelten Knollensellerie
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 2 EL Tomatensugo
- 80 ml Rapsöl
- 60 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Die Hagebutten halbieren und mit Wasser bedeckt weich köcheln. Währenddessen das Rapsöl in einem Topf erwärmen. Die Champignons darin anrösten. Dann das restliche Gemüse zugeben und auch anrösten. Gern auch schon nach und nach mit Salz und Pfeffer würzen. Den Tomatensugo hineingeben, kurz mit anbraten, und mit kaltem Wasser bedecken. Ebenfalls 30 Minuten köcheln lassen. Gern etwas Lorbeer und Piment hineingeben. Die Hagebutten kurz mixen und durch ein Sieb passieren. Den Gemüsefond durch ein grobes Sieb pressen. Gern kann etwas Gemüse zur Bindung in dem passierten Fond verbleiben. Diesen dann fein mixen. Die Kürbiswürfel in der Butter dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und weich köcheln. Nun mit Salz, Pfeffer und dem Hagebuttenfond abschmecken.

Anrichten

Zwei Knödel in die Mitte des Tellers geben. Die Maronenbutter darüber geben. Zwei Nocken Kürbispüree daneben setzen und die Soße angießen. Eventuell mit etwas Kerbel dekorieren - fertig.

Dessert: Quarksoufflé mit Rotweinäpfeln

Zutaten für Rotweinäpfel

- 4 geschälte und in Spalten geschnittene Äpfel
- 500 ml Rotwein
- 50 g Zucker
- 40 ml Honig
- 1 Zimtstange
- 2 Stück Sternanis
- 5 Nelken
- 12 Korianderkörner

Den Rotwein, die Gewürze, den Zucker und den Honig zusammen aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Äpfel hinein geben, kurz mit köcheln und über Nacht auskühlen lassen.

Zutaten für Soufflé

- 200 g Magerquark
- 3 Eier
- 1/4 Mark von der Vanille-Schote
- etwas Abrieb von der Orange
- etwas Abrieb von der Zitrone
- 50 g Zucker
- Butter
- Zucker
- geröstete und gehackte Haselnüsse
- Puderzucker

Die Souffléformen ausbuttern und mit Zucker bestreuen. Diese in ein Blech mit Wasser stellen. Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Anschließend den Quark mit dem Eigelb, der Vanille und dem Abrieb vermischen. Das Eiweiß aufschlagen. Dabei nach und nach die 50 Gramm Zucker zugeben. Das aufgeschlagene Eiweiß unter die Quarkmasse heben. Nun die Masse in die Förmchen füllen. Das Soufflé 16 Minuten backen.

Anrichten

Die Spalten von den Äpfeln auf der rechten Seite des Tellers auflegen. Mit den Haselnüssen bestreuen. Das Soufflé daneben setzen und mit Puderzucker bestreuen - fertig.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 20.12.2018

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen