

Nº 27

REZEPTE

DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 06/2020



Vegetarische Scotch Eggs

~

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

8 (6+2) große Eier, 300g rote Linsen, 2 Lauchzwiebeln, 1 kl. Bd. Petersilie, 100g mittelalter Gouda, 6 getrocknete Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 2 Scheiben Vollkornbrot, 150g Semmelbrösel, Öl zum Frittieren, Meersalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Koche zunächst die Eier für etwa 8 Minuten. Lass sie abtropfen und abkühlen und entferne die Schale. Koche die Linsen gemäß Hersteller-Angabe in Salzwasser und lass sie gut abtropfen. Hacke die Knoblauchzehen in feine Würfel und die Frühlingszwiebel in Röllchen und schwitze sie in einer großen, schweren Pfanne für einige Minuten in etwas Öl an. Reibe den Käse, hacke die Petersilie, zerkrümele das Vollkornbrot und schneide die getrockneten Tomaten in Streifen. Gib Käse, Petersilie, getrocknete Tomaten, die Linsen, Frühlingszwiebel, Knoblauch und Brotkrümel in einen Mixer und verarbeite darin alles zu einer Art lockerem Teig. Schmecke diesen gut mit Salz und Pfeffer ab. Nimm nun ein Sechstel des Linsen-Teigs und forme daraus eine Kugel um ein gekochtes Ei. Es ist dabei hilfreich, die Hände zuvor mit etwas Mehl zu bestäuben. Verfahre so auch mit fünf weiteren Eiern und dem restlichen Teig, platziere die Kugeln dann in einer Backform und stelle diese für eine Stunde ins Gefrierfach. Schlage die verbliebenen zwei Eier in einer kleinen Schüssel auf und gib die Semmelbrösel auf eine saubere Arbeitsfläche. Tauche die gefrorenen Kugeln jeweils zuerst in das Ei und rolle sie daraufhin durch die Semmelbrösel. Wenn alle sechs Kugeln gleichmäßig mit Semmelbröseln überzogen sind, dann frittiere diese vorsichtig in einer schweren Pfanne mit Öl, bis sie an der Oberfläche goldbraun und knusprig sind. Nimm sie aus dem Öl und lass sie abtropfen. Du kannst deine Scotch Eggs warm oder kalt genießen – sie gelten als britischer Picknick-Klassiker!

Pflaumen-Chutney

~

ZUTATEN FÜR EIN GLAS

1kg Pflaumen, 2 Schalotten, 1 Apfel, 1 Orange, 2 rote Chilischoten, 80g getrocknete Cranberrys, 1 EL Senfsamen, 1 Zimtstange, 400g brauner Rohrzucker, 400ml Rotweinessig, 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schneide die Schalotten in dünne Ringe und die Chilischoten in feine Würfel und schwitze beides zusammen für etwa 4 Minuten in einer schweren Pfanne an. Entkerne die Pflaumen und würfelle sie grob. Schäle und entkerne den Apfel und schneide ihn in kleine Stücke. Reibe Zesten von der Orangenschale und presse den Saft aus der Frucht selbst. Gib nun alle Zutaten bis auf Orangenzeste und Orangensaft in einen großen, schweren, gut beschichteten Topf und bringe den Inhalt bei niedriger Hitze langsam zum Kochen. Reduziere die Hitze, sodass nur ganz leichte Bläschen an der Oberfläche zu sehen sind. Lass jetzt das Chutney für etwa eine Stunde einkochen, bis es dickflüssig ist. Nimm den Topf vom Herd und rühre Zeste und Saft der Orange ein. Gib das noch warme Pflaumen-Chutney in sterilisierte Schraubgläser, verschließe diese gut und stelle sie für eine Woche an einen kühlen Ort. Dann kannst du dein Chutney z.B. zu Käse, Grillgemüse oder Scotch Eggs genießen.

Lemon Curd

~

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

4 Bio-Zitronen, 3 Eier, 100g Butter (weich!), 200g brauner Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Reibe die Zesten von den Schalen der Zitronen, presse den Zitronensaft aus den Früchten. Schlage die Butter und den Zucker zusammen in einer großen Schüssel luftig. In einer kleinen Schale schlägst du die Eier mit einem Schneebesen auf. Gib nun zuerst die Zitronenzeste zu Butter und Zucker hinzu, dann die geschlagenen Eier, zuletzt den Zitronensaft. Vermenge alles gut miteinander, während du die einzelnen Zutaten hinzugibst. Gib jetzt den gesamten Inhalt aus der großen Schüssel in eine schwere Pfanne und stelle sie unter niedriger Hitze auf den Herd. Unter stetigem Rühren dickt das leicht köchelnde Gemisch langsam ein und wird zu einem homogenen Lemon Curd. Nimm es vom Herd und gib es in ein sterilisiertes Glas mit Schraubverschluss.

