

Festessen Drei für besondere Tage

Da ja eigentlich jeder Tag ein ganz besonderer ist, der mit einem Festessen begangen werden könnte, hier gleich drei ganz besondere Menüs.

Von **Martina Tschirner**.

Arche Menü

APERITIF Schaumwein von der Champagner-Bratbirne

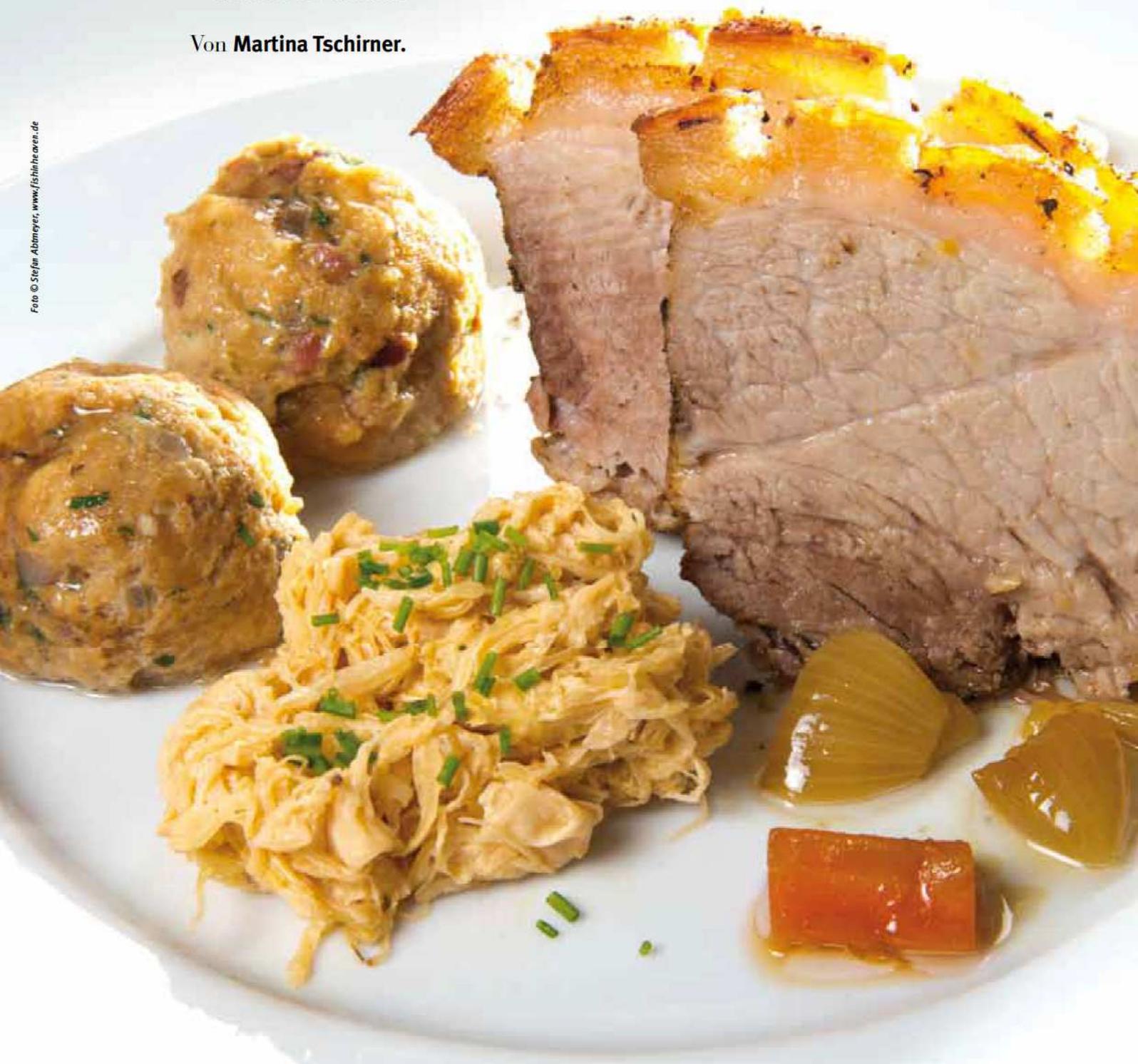
VORSPEISEN-TRIO Zwiebeltarte, Alblinsensalat, Ostheimer Leberkäs

HAUPTGANG Krustenbraten vom Bunten Bentheimer Schwein, Knödel von der Burger Brezel und Filder-Spitzkraut

WEINEMPFEHLUNG Blauer Frühburgunder

DESSERT Verschleiertes Bauernmädchen mit Apfel

DIGESTIF Brand vom Jakob Fischer



ZWIEBELTARTE VON DER HÖRI BÜLLE***Zutaten für 4 Personen**

Für den Teig 200 g Weizenmehl, 100 g Butter, 1 Ei, eine Prise Salz.

Für den Belag 300 g Höri Bülle (ersatzweise andere rote oder weiße Zwiebeln), 3 EL Olivenöl, Salz, 4 Stiele Thymian, 3 EL Crème fraîche, frisch gemahlener Pfeffer, 1 TL edelsüßes Paprikapulver.

1 Für den Teig Mehl auf einer Arbeitsfläche anhäufeln oder in eine Backschüssel geben, eine Vertiefung machen und kleine Butterstückchen, Ei und Salz hineingeben, alles gut verkneten und den Teig eine Stunde ruhen lassen.

2 Für den Belag Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in 8 – 10 Min. weich dünsten und mit Salz würzen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

3 Den Teig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dick ausrollen, in eine gebutterte Tarteform (24 – 26 Zentimeter Durchmesser) drücken, mehrmals mit der Gabel einstechen.

4 Den Teigboden mit Crème fraîche bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Mit Paprikapulver bestreuen und im heißen Ofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) auf der mittleren Schiene 20 – 25 Min. backen.

Tipp Lässt sich auch schon am Vortag zubereiten und kurz vorher aufwärmen.

LAUWARMER ALBLINSENSALAT**

Zutaten 200 g Alblinsen, Salz, 2 EL Rotweinessig, 2 EL Weißwein, 1 EL Senf, 1 Prise Zucker, frisch gemahlener Pfeffer, 50 ml Olivenöl, 1 Zwiebel, 2 mittelgroße Möhren, 1 – 2 EL Öl zum Braten, 1 Bund Petersilie.

1 Die Linsen in reichlich Wasser 15 – 20 Min. weichkochen, sie sollen noch etwas Biss haben. Erst gegen Ende der Kochzeit salzen. Die Linsen abschütten.

2 Rotweinessig, Weißwein, Senf, etwas Salz, Zucker, Pfeffer und Olivenöl zu einer

Salatsauce verrühren, bis die Zutaten sich verbunden haben. Sauce zur Seite stellen.

3 Zwiebel und Möhren schälen, fein würfeln, in einer Pfanne mit Öl anbraten, Karottenwürfel zugeben und anschwitzen. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

4 Gemüse und Petersilie mit den Linsen und der Salatsauce mischen und noch mal abschmecken.

Tipp Der Salat lässt sich auch schon am Tag zuvor zubereiten. Vor dem Servieren rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen!

Anrichten Ein Stück Zwiebeltarte, etwas Salat und 2 – 3 Scheiben Ostheimer Leberkäs auf einem Teller anrichten.

KRUSTENBRATEN VOM BUNTEN BENTHEIMER SCHWEIN* (Foto)

Zutaten für 4 – 6 Personen 1,2 kg Schweinebraten (Rücken oder Schulter), Salz, 1 TL gemahlener Kümmel, 2 Zwiebeln, 1 große Möhre.

1 Den Backofen auf 220 °C (Gas Stufe 4) vorheizen. Schweinefleisch mit Salz einreiben, mit Kümmel bestreuen und in einen Bräter legen. 125 ml heißes Wasser zugießen, den Bräter in den heißen Ofen schieben und 30 Min. braten.

2 Zwiebeln und Möhre schälen und in grobe Stücke schneiden. Beides um den Braten legen, etwas heißes Wasser nachgießen und die Temperatur auf 190 °C (Gas Stufe 3) zurückschalten. Den Braten 90 – 100 Min. weiterbraten, dabei jeweils nach 30 Min. eine halbe Tasse heißes Wasser zugießen und das Fleisch mit dem Bratenfond beschöpfen. Wenn der Braten fertig ist, vor dem Aufschneiden noch 10 Min. im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Tipp Als Sauce kann der Bratenfond serviert werden.

KNÖDEL VON DER BURGER BREZEL*

Nach einem Rezept von Jörg Bliesener

Zutaten für 10 Knödel 350 g Burger Brezeln, 250 ml Milch, 150 g Zwiebeln, 125 g magerer Speck, 3 Eier, 2 EL gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz.

1 Die Burger Brezeln in grobe Stücke schneiden. Milch erhitzen, über die Brezeln gießen und 1 Std. ziehen lassen.

2 Zwiebeln schälen und fein würfeln, den Speck ebenfalls fein würfeln, beides in einer Pfanne anschwitzen.

3 Aus den eingeweichten Brezeln, Eiern, Petersilie, Milch, Speck, Zwiebeln und Gewürzen eine Masse herstellen und Knödel daraus formen.

4 In kochendes Salzwasser geben, Hitze runterschalten und die Knödel garziehen lassen.

CREMIGES FILDER-SPITZKRAUT*

Zutaten 2 Zwiebeln, 400 g Filder-Spitzkraut (kleine Dose), 1 EL Butterschmalz, 200 g Schmand, Salz, Pfeffer, 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver, 1/2 Bund Schnittlauch.

1 Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Filder-Spitzkraut etwas ausdrücken und auflockern.

2 In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Filder-Spitzkraut untermischen und 8 – 10 Min. bei schwacher Hitze braten.

3 Schmand unter das Kraut mischen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, fein schneiden und vor dem Servieren aufstreuen.

DESSERT – VERSCHLEIERTES BAUERNMÄDCHEN MIT APFEL

Zutaten für 4 Personen 300 g altbackenes Roggenbrot, 1 EL Butter, 2 – 3 EL Zucker, 400 ml Apfelmus (Apfelsorte Jakob Fischer* oder andere Sorte), 125 ml Sahne.

1 Das Brot grob reiben. In einer Pfanne die Butter zerlassen, darin das Brot zusammen mit 2 EL Zucker rösten, bis es wie Krokant ist. Danach abkühlen lassen.

2 In einer Glasschüssel oder in vier schönen Gläsern den Boden mit dem gerösteten Brot bedecken, darauf eine Lage Apfelmus geben. Wiederholen und das Ganze mit einer letzten Lage Brot abschließen. Die Sahne steif schlagen, etwas süßen und das Dessert vor dem Servieren damit überziehen.