

Parkhotel Hohenfeld Münster

Münsterländer Blutwurst auf karamellisierten Steckrüben und Sellerie-Püree

Zutaten für 6 Portionen

Blutwurst

500 g Blutwurst
Mehl und Öl

Die Blutwurst in Scheiben von ca. 1 cm schneiden und in Mehl wenden. In einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von Öl kurz Braten.

Karamellierte Steckrüben


750 g Rüben (frisch)
40 g Butter
40 g Zucker

Die Steckrübe schälen, waschen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden, dann in Stifte schneiden und anschließend würfeln. Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Erst rühren, wenn der Zucker am Rand beginnt zu schmelzen. Zucker karamellisieren lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter unter das Karamell rühren. Die Steckrüben tropfnass zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten garen. Den Topf zwischendurch wiederholt rütteln, damit die Steckrübenwürfel gleichmäßig mit Karamell überzogen werden.

Sellerie-Püree

1 großer Knollensellerie
4 mittelgroße Kartoffeln
Salz und Pfeffer
125 g Butter
Muskat

Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Zusammen in Gemüsebrühe weich kochen lassen. In einem großen Sieb abgießen. Den Sellerie zusammen mit den Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben. Die Butter in die heiße Masse geben und nach Belieben würzen.



Gasthaus Eickholt, Ascheberg-Davensberg

Carpaccio von Roter Bete mit Feldsalat, Birnen und Kürbiskrokant

Zutaten für 4 Personen

50 g Kürbiskerne
50 g Zucker
2 TL Butter
200 g Feldsalat
2 Birnen
Butter zum Andünsten der Birnen
2 Knollen Rote Bete

Für das Dressing:

50 g Speck fein gewürfelt
2 Schalotten fein gewürfelt
3 EL Balsamico
½ TL Honig
1 TL Senf
Salz und Pfeffer
5 EL Kürbiskernöl
20 g Parmesan

Kürbiskerne in einer Pfanne trocken rösten. Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf aufkochen, Kürbiskerne zugeben und mit einem Holzlöffel kräftig umrühren bis der Zucker karamellisiert und flüssig wird. Die Butter unterrühren. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Rote Bete Knollen in Salzwasser ca. 40 Minuten kochen, abschrecken, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Birnen vierteln, Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden, in etwas Butter kurz andünsten.

In das Bratfett die Speck- und Schalottenwürfel geben, anbraten, herausnehmen. Den Rest mit Essig ablöschen. Honig und Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Pfanne in eine Schüssel geben und das Kürbisöl kräftig unterschlagen, abschmecken.

Feldsalat putzen, waschen, trocken schleudern. Im Dressing wenden. Rote Bete und Feldsalat anrichten. Speck auf die Rote Bete geben. Mit Birnenspalten, Krokant und Parmesansplittern ausgarnieren.



Seecafé Restaurant Offlumer See, Neuenkirchen

Münsterländer Schweinefilet auf Kartoffel-Steckrübenreibepätzchen an Sherryrahmsauce mit Pilzen aus der Nachbarschaft

Zutaten für 4 Personen

800 g Schweinefilet
300 g Kartoffeln
150 g Steckrüben
4 Eier
100 g Zwiebelwürfel
Muskat
Prise Salz / Pfeffer
200 ml Bratensauce
80 ml Sahne
30 ml Sherry
400 g Münsterländer Pilze (z.B. astiger Stachelbart, Kräuterseitlinge, Pioppino, Limonenseitling, Shitake)
Öl zum Braten

Backofen auf 150 °C vorheizen

Vom Schweinefilet die Sehne entfernen und in jeweils 80 g schwere Medaillons schneiden. Pfanne erhitzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im Backofen gar ziehen lassen.

Die Kartoffeln und die Steckrübe schälen und raspeln. Die Eier sowie die Hälfte der Zwiebelwürfel zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und bei niedriger Temperatur ausbacken. Anschließend auf ein Blech mit in den Backofen geben.

Die Bratensauce erhitzen und mit Sherry und Sahne aufkochen. Gegebenenfalls abschmecken.

Die Münsterländer Pilze zupfen. Eine Pfanne erhitzen und Öl hineingeben. Die restlichen Zwiebelwürfel in der Pfanne glasig anbraten und anschließend die Pilze dazugeben.



Landhotel Bartmann, Sendenhorst

Lasagne von der roten Bete mit Cox Orange und geräucherter Forelle mit Meerrettichschmand

Zutaten für 4 Personen

2 Rote Rüben (à ca. 150 g)
2 Cox Orange
2 geräucherte Forellen (à ca. 300 g)
200 g Schmand
Ca. 30 g geriebener Meerrettich
1 Zitrone (Saft und Abrieb)
Rapsöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Die roten Rüben in Alufolie einpacken und im Backofen bei 150 ca. 90 Minuten garen und auskühlen lassen. Cox Orange vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben hobeln (ca. 2 mm) und mit Zitronensaft beträufelt in Rapsöl von beiden Seiten kurz anbraten und mit etwas Zucker bestreut kalt stellen.

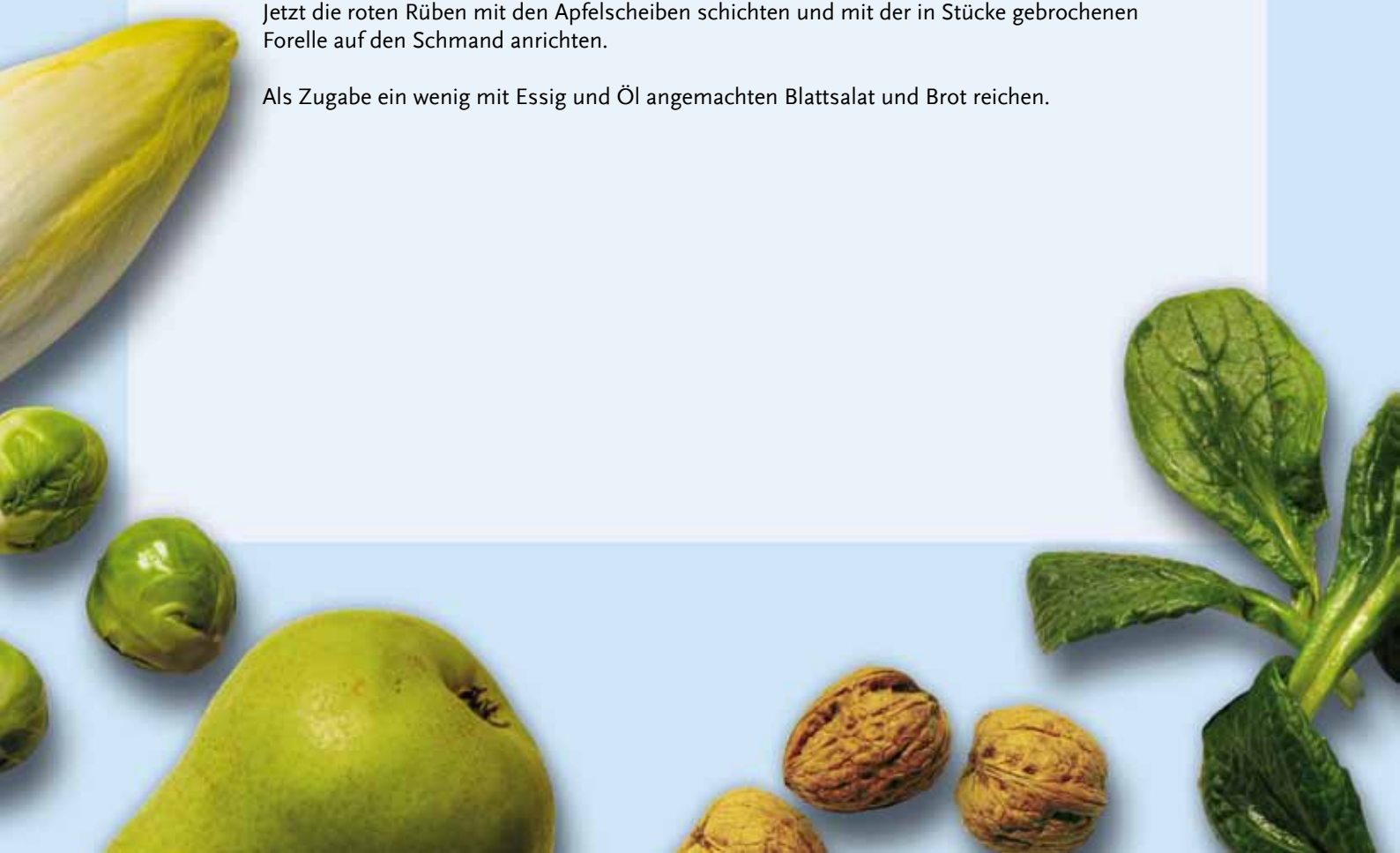
Den Schmand mit Meerrettich, Zitronenabrieb und Saft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die roten Rüben nun schälen, ebenfalls in Scheiben hobeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Forellen von der Haut und den Gräten befreien.

Jetzt die roten Rüben mit den Apfelscheiben schichten und mit der in Stücke gebrochenen Forelle auf den Schmand anrichten.

Als Zugabe ein wenig mit Essig und Öl angemachten Blattsalat und Brot reichen.



Hotel SportSchloss Velen

Süßes von der Rübe Mit Mandarine, Ingwer und Honig

Mandarinencreme

10 Mandarinen
1 Zitrone
1 Orange (Abrieb und Saft)
150 g Zucker
5 Blatt Gelatine
250 g Crème fraîche
50 g Sahne

Alle Zutaten weich kochen und zu einer Crème rühren.


Karottenkuchen

600 g Karotten
70 g Butter
50 g Zucker
70 ml Drambuie
Etwas Ingwer, Vanille und Mandarinen-Abrieb

Alle Zutaten weichkochen und zu einem cremigen Püree rühren.

500 g Mehl
20 g Backpulver
2 TL Natrium
8 Eier
200 g Rübengrün
340 g brauner Zucker
500 g Öl

Alle Zutaten zu einem Teig rühren und mit dem Püree mischen. IN eine mit Backpapier ausgelegte Form gießen und bei 170 °C backen.



Hotel SportSchloss Velen

Mandarinensorbet

250 ml Wasser
150 g Zucker
500 g Mandarinenpüree
2 cl Cointreau

Wasser und Zucker zusammen aufkochen. Restliche Zutaten hinzugeben und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Rübencannelloni

Rote und gelbe Rüben mit einem Sparschäler in Scheiben schneiden. Mit dem Läuterzucker (Zucker und Wasser zu gleichen Teilen) vermischen und vakuumieren. Bei 85 °C 3 Minuten blanchieren und in Eiswasser kühlen. Die Rüben der Länge nach auf eine Folie legen und die Mandarinencreme aufdressieren. Mit Hilfe der Folie zu Cannelloni formen und schneiden. Cannelloni auf einen Teller legen und eine Nocke vom Mandarinensorbet daneben setzen. Den Rübenkuchen portionieren und ebenfalls auf dem Teller anrichten. Die Dekoration kreativ auf dem Teller verteilen und servieren.

