



Akademie Remscheid Kleine Rezeptausswahl der hauseigenen Küche



Diese Zusammenstellung gibt Einblicke in Küche und Kunst der Akademie Remscheid. Alle Rezepte sind für 4 Personen beschrieben.

Unter Verwendung von Bildern von Werner Weber (Köln) und Hubert Kirchgäßner für die Akademie Remscheid.

Edith Hoff

2014



Musaka mit Auberginen

800 g	Auberginen
500 g	gekochte Kartoffeln
600 g	Rinderhackfleisch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft
2	Zwiebeln
3	Fleischtomaten
¼ l	Olivenöl
¼ l	trockener Weißwein
½ TL	Zimtpulver, 1 Prise Zucker
1 EL	frisch gehacktes Oregano
1 Bund	glatte Petersilie, gehackt
100 g	Semmelbrösel
100 g	Kefalotiri-Käse oder Parmesan, frisch gerieben
40 g	Butter, 4 EL Mehl, ¼ l Milch
3	Eier
	Butter für die Form

Die Auberginen abspülen, Stielansätze entfernen und in etwa ½ cm dicke Längsscheiben schneiden. In Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und zwischen Küchenpapier legen. Die Zwiebeln fein würfeln. Die Tomaten häuten und klein würfeln. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen, die Auberginen anbraten. Auf Küchenpapier entfetten. Dann die Zwiebeln und das Hackfleisch anbraten, die Tomaten, den Weißwein, die Gewürze und die gehackte Petersilie dazugeben. Zugedeckt etwa 20 Minuten garen. Die Brösel, bis auf 2 Esslöffel, und die Hälfte vom Käse, untermischen. Die Butter erhitzen, das Mehl einrühren und anschwitzen. Die Milch einrühren und aufkochen, dann etwa 10 Minuten unter Rühren köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. 2 Eier mit dem restlichen Käse in die Sauce rühren. Eine feuerfeste Form ausfetten, mit den übrigen Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das restliche Ei unter die Hackfleischmasse rühren. Die Form mit der Hälfte der Auberginenscheiben und den gekochten Kartoffelscheiben auslegen, das Hackfleisch darauf streichen, mit den restlichen Auberginen belegen und mit der Sauce begießen. Im Backofen (Mitte) in etwa 1 Stunde fertigbacken.



Türkischer Spinat

500 g	Hackfleisch vom Rind
2 kleine	Zwiebeln, gewürfelt
1 kl. Dose	gehackte Tomaten
1 kl. Tube	Tomatenmark
1 kg.	Blattspinat
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
500 g	Joghurt
2	Knoblauchzehen

Rinderhackfleisch ohne Fett anbraten, Zwiebeln dazu geben, mitbraten, Tomatenmark einrühren, kurz anrösten und mit den Tomaten und einer Tasse Wasser ablöschen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln in Olivenöl anbraten. Spinat dazugeben und mit Salz und Muskat würzen und unter rühren garen.

Joghurt mit Knoblauch und Salz verrühren.

Zum Anrichten die Hackfleischmasse auf den Teller geben. Darauf den Spinat anrichten und mit Joghurtsauce beträufeln.

Dazu wird frisches Fladenbrot serviert.



Gemüselasagne

300 g	Lasagne Nudeln
400 g	Möhren
500 g	Porree
500 g	Tomaten
½	Knolle Sellerie
100 g	Butter
100 g	Mehl
1 l	Vollmilch
200 g	frische Sahne
300 g	geriebenen Gouda Käse
	Pinienkerne und Basilikumblätter

Die Tomaten an der Oberseite kreuzförmig einritzen, den Stielansatz keilförmig herausschneiden. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten und in Würfel schneiden.

Sellerie und Möhren schälen, waschen und in etwa 4 cm lange, nicht zu dünne Stifte schneiden. Gemüse nacheinander je 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, danach sofort kalt abschrecken. Porree putzen und gut waschen, in etwa 4 cm lange Streifen schneiden. 1 Minute in dem kochenden Salzwasser blanchieren. Den Käse grob raspeln und in vier Portionen teilen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in grobe Streifen schneiden.

Aus Butter, Mehl und Milch eine Bechamel-Sauce herstellen.

Lasagne-Nudeln in eine ausgefettete Auflaufform auslegen. Darauf ¼ des Gemüses geben und ebenfalls ¼ von der Bechamelsauce, danach den Käse aufstreuen. Auf diese Weise abwechselnd 4 Schichten herstellen. Auf die letzte Nudelschicht die Tomaten geben und mit Käse, Basilikum, Pinienkerne bestreuen. Bei 160 Grad 1 Stunde im Backofen garen. 15 Minuten ruhen lassen.



Helgoländer Fischragout

800 g	Seelachsfilet
1	Zitrone
2 Stangen	Porree
40 g	Butter
40 g	Mehl
$\frac{1}{4}$ l	Milch
$\frac{1}{4}$ l	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Seelachsfilet säubern, säuern, salzen und in kleine Stücke schneiden.

Die Porreestangen in dicke Scheiben schneiden und mit der Butter in der Pfanne anrösten. Mit Mehl bestäuben und mit der Flüssigkeit (Milch und Sahne) ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitrone abschmecken.

Seelachsstücke dazu geben und 10 Minuten in der Sauce gar ziehen lassen.

Dazu passen kleine Kartoffeln oder Reis.



Chinapfanne

300 g	Geflügelfleisch
300 g	Paprikaschoten, in Streifen
300 g	Champignons, in Scheiben
3	Frühlingszwiebeln, in Ringe
100 g	Sojabohnenkeime
100 ml	Gemüsebrühe
	Sojasauce
	Sambal Oelek
160 g	Nudeln (Fadennudeln)
	Worcestersauce
	Öl (Distelöl)

Geflügelfleisch in Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Sojasauce und Worcestersauce ca. 2 Std. marinieren, im Wok in Distelöl anbraten, Zwiebeln und Paprikastreifen zufügen und mitbraten.

In Scheiben geschnittene Champignons und die Bohnenkeimlinge zufügen und alles ein paar Minuten von innen nach außen rühren.

Zwischenzeitlich die Fadennudeln nach Packungsanweisung garen, abgießen und abtropfen lassen.

Fleischmischung im Wok mit Sojasauce und Sambal Oelek würzen, Brühe angießen, kurz einreduzieren, die Nudeln zugeben und untermischen.



Linsencurry

500 g	Putenbrust
250 g	Linsen
1	Knoblauchzehe
250 g	Zwiebeln
¼ l	Hühnerbrühe, instant
6-8 EL	Sonnenblumenöl
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 TL	mildes Currypulver
1 TL	scharfes Currypulver
3 TL	Mango-Chutney
2-3 EL	Sweet-Chili-Sauce
	Salz

Die Putenbrust in 1,5 cm Würfel schneiden. Instant-Hühnerbrühe bereiten und heiß bereitstellen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Frühlingszwiebeln putzen und in 1-cm-Streifen schneiden. Linsen garen, abtropfen lassen.

Das Öl erhitzen, die Fleischwürfel unter gelegentlichem Rühren anbraten und Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen. Mit Currypulver bestäuben, kurz mit anschwitzen, mit der Brühe löschen und die Linsen unterrühren. Mit Salz, Mango-Chutney und Chilisauce würzen und zugedeckt etwa 30 Minuten leise köcheln lassen.

Vor dem Servieren vorbereitete Frühlingszwiebeln überstreuen. Dazu wird frisches Baguette serviert.



Kartoffelsuppe mit verschiedenen Einlagen

700 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
4	Möhren
1 Stange	Lauch
1 l	Gemüsebrühe
2 EL	Öl (Sonnenblumenöl)
1 Bund	Petersilie, glatt
	Majoran, Thymian gerebelt
1 Becher	Crème fraîche
4 Stück	Wiener Würstchen
100 g	geräucherter Lachs in Streifen
100 g	Fetakäse
	Salz und Pfeffer

Gemüse waschen und putzen. Kartoffeln in Würfeln, Möhren und Lauch in Scheiben schneiden und in Brühe garen.

Kleingehackte Petersilie dazu geben. Mit Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Zwiebelwürfel in Öl leicht braun braten und zur Suppe geben. Fetakäse zerbröseln mit Chiliöl und Chilifäden mischen. Würstchen erhitzen.

Die Suppe mit einem Klecks Creme fraiche servieren.

Würstchen, Lachs und Fetakäse getrennt servieren.



Hirtensalat

- 1 kleiner Kopf römischer Salat
- 2 große Freilandtomaten
- 2 kleine Gärtnergurken
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 milde oder scharfe Peperoni
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 EL Olivenöl, kaltgepresst
- Saft von 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zum Garnieren:

- 50 g schwarze Oliven
- 50 g Schafskäse

Von dem Salat die äußeren harten Blätter und den Strunk abschneiden. Die inneren zarten Blätter gründlich waschen und trockenschütteln. Die Blätter abtrennen, in Streifen schneiden und in eine Salatschüssel geben. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze heraus schneiden. Die Tomatenhälften würfeln und die Würfel in die Schüssel geben. Die Gurken schälen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Zum Salat geben. Die Stiele und Stielansätze von den Peperoni abschneiden, die Schoten längs halbieren. Die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Alles zu den übrigen Salatzutaten geben.

Aus dem Öl, dem Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und über den Salat gießen. Alles gut durchmischen und auf einer Platte anrichten.

Die Oliven auf dem Salat verteilen. Zuletzt den Schafskäse fein reiben und über den Salat streuen.



Kürbissuppe mit Ingwer

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 2 EL Butter
- 800 g Gemüsebrühe
- 250 g Schlagsahne
- 2 EL Kürbiskerne
- Puderzucker zum Bestäuben
- Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise gem. Zimt
- 1 TL brauner Zucker
- 150 g süße Sahne, geschlagen

Kürbis waschen, halbieren, entkernen, würfeln. Zwiebel, Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, alles fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Kürbis, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer darin andünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Puderzucker bestäuben, aus der Pfanne nehmen.

Suppe pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zimt, Zucker abschmecken. In Schalen anrichten, mit Kernen bestreuen, Schlagsahnetupfer hineingeben und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.



Zucchini-auflauf

500 g	Rindergehacktes
250 g	Zucchini
250 g	Pellkartoffeln
	Salz, Pfeffer
2 Schälchen	Bresso Frischkäse mit Kräutern der Provence
¼ l	süße Sahne

Gehacktes anbraten.

Kartoffeln pellen und abkühlen lassen. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten, Kartoffeln, Zucchini und Gehacktes übereinander einschichten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Sahne mit dem Frischkäse verquirlen und darüber gießen. 45 Minuten garen.



Düsseldorfer Senfbraten

1 kg.	Schweinerücken
	Fett zum Anbraten
2 El	Düsseldorfer Löwensenf
2 El	Dijonsenf, scharf
etwas	Honig
etwas	Petersilie
etwas	Dill
etwas	Ingwer
4 El	Paniermehl

Den Schweinerücken abspülen und trocken tupfen und in wenig Fett ungewürzt scharf von allen Seiten anbraten.

In der Zwischenzeit die Mischung aus Senf, Honig, Dill, Petersilie, Ingwer zubereiten und so viel Paniermehl hinzufügen, dass eine streichfähige Masse entsteht. Diese Masse auf den Braten auftragen und bei 150 Grad weitere 30 Minuten garen.

Der Düsseldorfer Senfbraten schmeckt am besten mit einem frischen Salat.

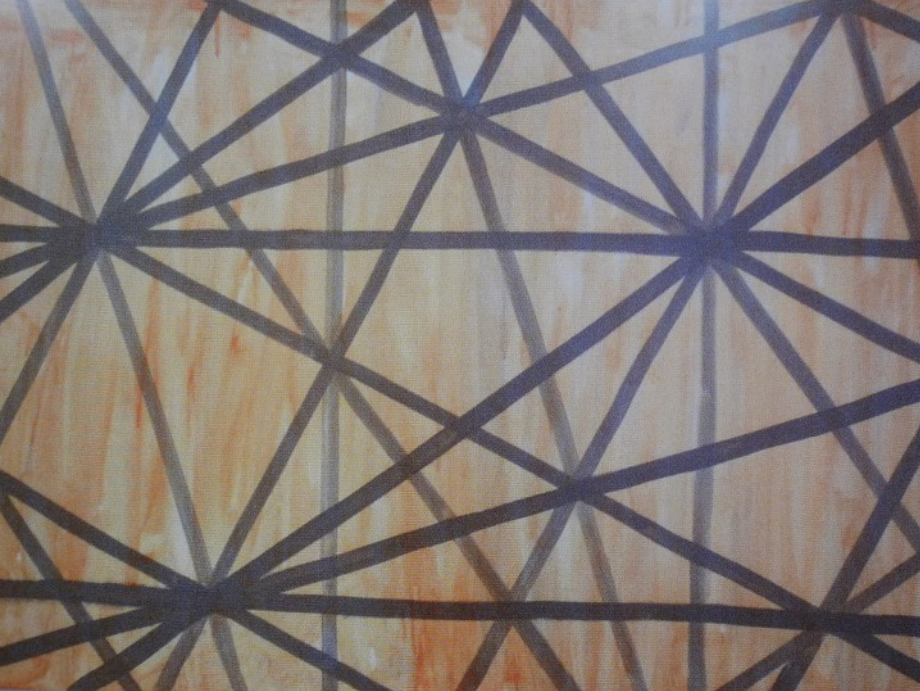


Grünkohl, bergische Art

1 kg	Grünkohl
0,75 l	Gemüsebrühe
300 g	Kartoffeln
4 Stück	Mettenden
	Salz, Pfeffer, Muskat, Piment, Nelke
2	Zwiebeln, gewürfelt

Grünkohl mit der Brühe aufsetzen, gewürfelte Kartoffeln und Zwiebeln hinzugeben mit Salz, Pfeffer, Piment, Nelke und einer Prise Muskatnuss würzen.

Die Mettenden mehrmals einstechen und kurz vor dem Ende im Grünkohl ziehen lassen. Öfter umrühren nicht vergessen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und eventuell noch ein wenig Muskat je nach Geschmack.



Hähnchen-Tagine

500 g	Hähnchenbrust
3 EL	natives Olivenöl
200 – 300 ml	Wasser
160 g	Zwiebeln, fein gehackt
25 g gehackte	Korianderblätter
1 große	Knoblauchzehe, zerdrückt
1 kleine Dose	gehackte Tomaten
½ - ¾ TL	Salz
¼ TL	Safranfäden
1 TL	gemahlener Zimt
1 Handvoll	Mandelblättchen
80 g	Rosinen
1 Prise oder ¼ TL	Zucker
1 gehäufter EL	Honig
8	Datteln, entsteint

Das Öl in einem mittelgroßen Topf leicht erhitzen. Die Mandeln unter ständigem Rühren sautieren, bis sie goldfarben aber nicht zu braun sind. Aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Alternativ können die Mandeln auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen (180 Grad, Gas Stufe 4) ca. 10 Minuten geröstet werden.

Das Fleisch in den Topf geben und auf mittelgroßer Flamme ca. 5 Minuten rundherum braun anbraten. 200 ml des Wassers einfüllen und langsam aufkochen, dabei den Schaum von der Oberfläche schöpfen. Zwiebeln, Koriander, Knoblauch, Tomaten, Rosinen, Salz und Safran hinzufügen. Nochmals aufkochen, die Hitze reduzieren, zudecken und ca. 50 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Nach der Saucenmenge sehen – zu jeder Portion sollten 2 – 3 EL serviert werden können – und ggf. etwas heißes Wasser nachfüllen. Zimt, Zucker und Honig unterrühren. Aufkochen, die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen. Datteln hinzufügen und weitere 8 – 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Vom Herd nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und mit den Mandeln bestreut servieren.



Dessert Tartufo

- 80 g weiche Butter
- 80 g feiner Zucker
- 1 Ei
- 85 g Mehl
- 1 Msp Backpulver
- 60 g Frischkäse
- 70 g gesiebter Puderzucker

Für die Form:

- 50 g Butter
- 80 g geraspelte Schokolade

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine kleine Kastenform mit Butter einfetten.

Butter mit Zucker schaumig rühren und anschließend das Ei untermengen. Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig rühren.

Teig in die Form geben und auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Dann 30 Minuten auf einem Küchengitter vollständig auskühlen lassen.

Frischkäse, Butter und Puderzucker gründlich verrühren. Die harten Ränder des Kuchens weg schneiden und den Kuchen mit den Händen zerbröseln. Kuchenbrösel und Frischkäsemasse vermischen und aus der Masse 4 Kugeln formen. Die Kugeln in der geriebenen Schokolade wälzen. Teigkugeln etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, damit sie fest werden. Schneller geht es im Tiefkühlfach!

Für einen dunklen Schokoteig nur 60 g Mehl und 2 Esslöffel Kakaopulver unter den Teig rühren.

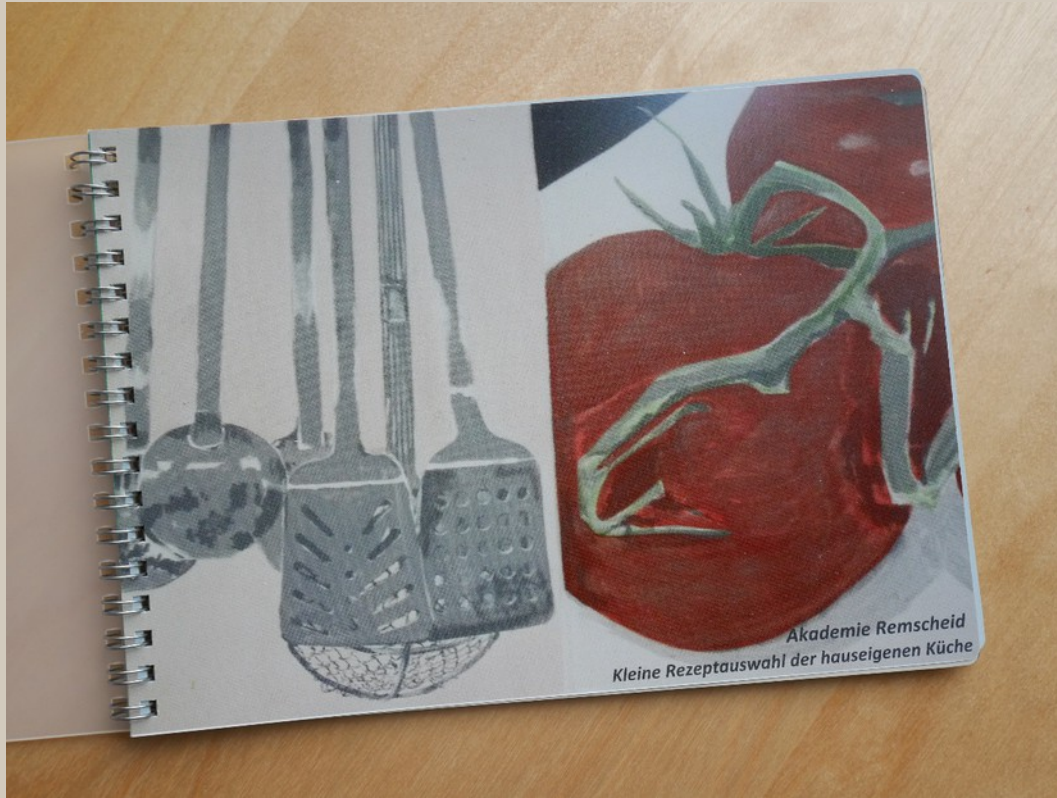


Reis Trauttmansdorff

1	Vanilleschote
125 g	Milchreis
500 ml	Milch
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Dose (425 ml)	Aprikosenhälften
1 Glas (370 ml)	Kirschen
100 g	Schlagsahne
2 EL	Likör (z. B. Maraschino)
	Zitronenmelisse zum Verziern

Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herausschaben. Milch, Vanillemark, -schote, Zucker und Salz aufkochen. Reis einrühren und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Inzwischen Aprikosen und Kirschen abtropfen lassen. Aprikosen in kleinere Stücke schneiden. Reis vom Herd nehmen und in eine Metallschüssel umfüllen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Reis mit den Kirschen und den Aprikosenstücken vorsichtig vermengen. Reis in der Schüssel auf einem kalten Wasserbad auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Sahne und Likör unter den Reis heben. Förmchen (à 250 ml Inhalt) mit Reismischung füllen. Zugedeckt ca. 3 Stunden kalt stellen. Mit Zitronenmelisse verzieren.



Für Edith Hoff auf der Website der Akademie Remscheid zu ihrer Verabschiedung in den Ruhestand am 9.3.2015 veröffentlicht – mit herzlichem Dank für ihre langjährige Mitarbeit in unserem Haus.