

Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurst

ZUTATEN Für 4 Personen:

600–800 g Nudeln (z. B. Spaghetti, Fusilli)
1 Gemüsezwiebel
250 g Jagdwurst (am Stück)
2 EL Butter
2 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
200 g Sahne
100 ml Milch
250 g Ketchup
Salz, Pfeffer, Zucker, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garkochen. In einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Jagdwurst würfeln. Butter in einer heißen Pfanne zerlassen, Zwiebeln und Jagdwurst darin leicht goldbraun andünsten, Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mehl darüber stäuben und unter Rühren anschwitzen lassen. Mit Sahne und Milch ablöschen. Ketchup hinzugeben und die Soße glattrühren. Sauce köcheln lassen, bis sie leicht andickt, und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskatnuss abschmecken. Mit der Pasta servieren. Dieses Gericht ist ein wahrer Held meiner Kindheit! Es ist schnell gemacht und schmeckt der ganzen Familie.

Kleiner Tipp: Fusilli nehmen mit ihren Windungen die cremige Tomatensauce perfekt auf.

Königsberger Klopse mit Roter Bete und frittierten Kapern

ZUTATEN für 4 Personen:

FÜR DIE ROTE BETE

1 Rote Bete
4 EL Aceto balsamico bianco
60 g Zucker
2 TL Salz
1 EL Senfkörner
2 Lorbeerblätter

FÜR DIE KÖNIGSBERGER KLOPSE

2 Hähnchenbrustfilets
500g Sahne
2 Eigelb (Größe M)
Salz, Pfeffer
50g Butter
50g Mehl
2l helle Fleischbrühe
1 Glas Kapern (60g Füllgewicht) und Kapernwasser
1kg Hackfleisch (gemischt)
je 1 TL Pfeffer und Salz
1 EL Sardellenpaste (Feinkostabteilung)
50g Sahne
1 Eiweiß (Größe S)

FÜR DIE FRITTIERTEN KAPERN:

15 Kapernfrüchte (Glas) Raps- oder Sonnenblumenöl zum Frittieren

AUSSERDEM: Koch-Thermometer

ZUBEREITUNG FÜR DIE ROTE BETE

Rote Bete schälen, in dünne Scheiben schneiden und in ein sauberes Glas geben. Übrige Zutaten mit 500ml Wasser in einem Topf verrühren, aufkochen und über die Rote-Bete-Scheiben gießen. 14 Tage gut durchziehen lassen.

FÜR DIE KÖNIGSBERGER KLOPSE

Hähnchenfleisch kleinschneiden. Fleisch mit Sahne und Eigelb vermengen, salzen, pfeffern und portionsweise pürieren. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und darin anschwitzen. Mit 1 l heller Fleischbrühe ablöschen und unter Rühren aufkochen. Nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Kapern zur Sauce geben und mit Kapernwasser abschmecken. 500 g von der pürierten Hähnchenmasse mit dem Hackfleisch vermengen, mit Salz, Pfeffer und Sardellenpaste würzen. Sahne und Eiweiß steif schlagen und unterheben. Anschließend die Hackmasse auf 15 g Stücke abwägen, kurz kühlstellen und zu Kugeln abdrehen. Kurz vor dem Servieren 1 l helle Fleischbrühe aufkochen und die Klopse darin 5-6 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und zur Sauce geben. Warmhalten.

FÜR DIE FRITTIERTEN KAPERN

Öl in einem Topf auf 175 °C erhitzen. Inzwischen Kapernfrüchte waschen und zwischen Küchenpapier trockenrollen, sodass die einzelnen Kapern leicht auseinanderplatzen. Kapernfrüchte im heißen Öl knusprig frittieren, bis sich die Blüten ganz öffnen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und bis zum Servieren warmstellen.

Königsberger Klopse mit der Sauce in tiefen Tellern anrichten. Mit Roter Bete und frittierten Kapern garniert servieren.

Kleiner Tipp: Für die Königsberger Klopse am besten die ganz kleinen Kapern, die „Nonpareilles“ verwenden.

Milchreis mit Nussbutter und Pflaume / Zutaten für 4 Personen

Für die eingelegten Pflaumen

400g Pflaumen, 500ml süßen Pflaumensud / alternativ TK-Pflaumen

Für den Pflaumen-Sud

250ml roter Portwein, 250ml Rotwein, 90g Muscovadozucker, 700ml Pflaumensaft, 3 Zimtstangen

Für den Milchreis

125g Milchreis, 500ml Milch, 50g Zucker, 1-Bio-Zitrone oder Limette

Für die Nussbutter

250g

Außerdem

Einmachgläser

Zubereitung eingelegte Pflaumen

Pflaumen waschen, halbieren und entkernen / alternativ auftauen. Die Pflaumen in heiß ausgewaschene Einmachgläser geben. Den süßen Pflaumenfond aufkochen, heiß in die Gläser füllen und diese fest verschließen. Über Nacht stehen und abkühlen lassen.

Zubereitung Pflaumen-Sud

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Pflaumen-Sud durch ein Sieb in die heiß ausgespülten oder abgekochten Gläser füllen, alternativ Pflaumen direkt damit übergießen. Gläser fest verschließen und kurz umdrehen.

Der unraffinierte braune Muscovadozucker kommt ursprünglich von der Insel Mauritius und ist ein echter Geheimtipp. Sein kräftiges, karamellartiges Aroma verfeinert nicht nur Kaffee, sondern auch Saucen und Marinaden.

Zubereitung Milchreis

Milchreis mit Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen, beiseitestellen und abdecken. Den Milchreis ca. 30 Minuten ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Zubereitung Nussbutter

Butter in einen Topf geben und bei geringer Hitze köcheln lassen bis die Butterleicht schäumt, bräunlich wird und nussig riecht. Topf vom Herd nehmen. Eine Schüssel oder einen Topf mit einem Küchentuch abdecken und die zerlassene Butter durch das Küchentuch gießen. Zerlassene Butter beiseitestellen.

Zum Servieren

Die eingelegten Pflaumen in feine Spalten schneiden. Die Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und unter den Milchreis rühren. Den Milchreis auf 4 Teller portionieren und mit Nussbutter begießen. Die Pflaumenspalten beilegen und servieren.