Berlin Adlershof

Gemeinsam Kochen. Eine Wissenschaft für sich.

Adlershofer Kochwerkstatt
29. November 2017

Mehr Informationen unter **www.adlershof.de/kw**
Anmeldung unter salmon@wista.de

Adlershof. Science at Work.

Mit freundlicher Unterstützung von

Kochatelier BERLIN-ADLERSHOF

Lichtenauer MINERALQUELLEN

REZEPTE aus der Adlershofer Kochwerkstatt

GLASIERTER KASSELER RÜCKEN MIT CIDRE-KRAUT UND KARTOFFEL-SENFRAGOUT

800–1000g	Kassler Rücken ohne Knochen
2 El.	Öl
1 El.	Honig
100g	Butter
1 Zweig	Rosmarin

GLASIERTER KASSELER RÜCKEN

Einen Bräter erhitzen und das Sonnenblumenöl dazugeben. Den Kassler Rücken rundherum anbraten. Den Honig und die Butter über den Braten geben und den Rosmarinzweig dazu legen. Im Ofen bei 150°C etwa 35–45 Minuten schmoren lassen. Gesamtbratzeit beträgt ca. 15–20 Min.

800g	Sauerkraut
2	Äpfel
3	Lorbeerblätter
1	Zwiebel
100g	Butter
200 ml	Cidre
	Salz, Pfeffer, Zucker

CIDRE-KRAUT

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Äpfel waschen oder schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die Apfelwürfel dazugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit dem Cidre ablöschen, kurz einkochen lassen. Sauerkraut und Lorbeerblätter dazugeben und etwa 25 Minuten kochen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken sowie die restliche Butter dazugeben und die Lorbeerblätter entfernen.

600g	festkochende Kartoffeln (Drillinge)
2–3 El.	Sonnenblumenöl
200 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Weißwein
1 El.	Sahne
2 El.	Senf
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika edelsüß

KARTOFFEL-SENFRAGOUT

Die Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer großen Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Sonnenblumenöl vermengen und auf ein Backblech geben und bei 175°C etwa 35–45 Minuten garen. Währenddessen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe ebenfalls schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, Knoblauch dazugeben kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Flüssigkeit zunächst stark reduzieren lassen. Danach mit der Brühe auffüllen, aufkochen lassen und dann Sahne und Senf hinzufügen. Erneut aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Falls notwendig etwas Speisestärke zum Binden verwenden. Gegarte Kartoffeln unter die Sauce heben und anrichten.