

# Menü Renate Höfler Landfrauen Kochen am 18. Juni in Nürnberg



## **Vorspeise** **Dreierlei von der Tomate**

*Renates Tomatensalat*  
(4 Personen)

Zutaten:  
600 g verschiedene Tomaten-  
sorten wie:  
Cherrytomaten  
Eierstrauchtomaten  
San Mazano  
Snacktomaten  
Waschen und schneiden auf  
4 Teller drapieren

100 g Mozzarella (als Kugeln  
oder geschnitten)  
geröstete Pinienkerne  
Basilikum über die Tomaten  
geben  
Pesto als besondere Würze  
über meinen Salat:

40 g Basilikum  
20 g Petersilie  
etwas frische Knoblauchzehe  
80 ml fränk. Sonnenblumenöl  
40 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### *Tomatenbutter*

150 g Butter  
50 g Creme Fraiche  
2 Essl. Tomatenmark  
Salz, Pfeffer und etwas fein  
geriebener Knoblauch

Butter und creme Fraiche soll-  
ten zimmerwarm sein, die  
Butter schaumig schlagen bis  
Sie weiß und cremig wird,  
Creme Fraiche und Tomaten-  
mark unterrühren, eventuell  
noch etwas Öl, wenn der Mas-  
se die Geschmeidigkeit fehlt.  
Würzen nach eigenem Gusto  
mit Knoblauch, Salz und Pfef-  
fer. In diesem Zustand lässt  
sich die Butter gut zu Tupfen  
spritzen.  
Im Kühlschrank hält sie eine  
Woche. Passt auch wunderbar  
zu Steak oder Brot.

### *Klare Tomatenessenz à la Renate*

8 Strauchtomaten  
10 Blatt Basilikum  
100 ml Gemüsebrühe  
Meersalz, Pfeffer

Tomaten in Stücke schneiden  
und im Mixer mit der Gemü-  
sebrühe und dem Basilikum  
zerkleinern. Den Toma-  
ten-Saft durch ein feines Sieb  
streichen und anschließend  
den Saft in einem Topf zum  
kochen bringen.  
Sieb mit Küchenrolle aus-  
legen, Saft eingießen und  
durchtropfen lassen. Jetzt ist  
er eine klare Essenz.  
Mit Meersalz und Pfeffer  
würzen, schmeckt lecker mit  
ein paar Tomatenwürfelchen  
als kleine Suppe oder auch als  
Grundlage für eine helle To-  
matensoße(dann noch etwas  
Creme Fraiche zufügen ) zu  
frisch gekochten Spaghetti!

## **Hauptspeise** **Kalbsschäufel mit Spar- gelragout und Kartoffel- gratin**

### *Kalbsschäufel*

Zutaten:  
1/2 Kalbsschäufel  
(Kalbsschulter mit Knochen  
für 4 Personen der Länge nach  
vom Metzger halbieren)  
1 Karotte  
1 /2 Stange Lauch  
2 Zwiebeln  
etwa ¼ l Silvaner  
etwa 1l Kalbsfond  
Salz, Pfeffer, 1 Essl. Tomaten-  
mark  
Butterfett

Von der Kalbschulter die  
Silberhaut entfernen, Gemüse  
putzen und kleinschneiden,  
Fleisch anbraten, in Bräter  
geben und mit Pfeffer und  
Salz würzen. Gemüse anbra-  
ten, damit sich Röstaromen  
bilden, zuletzt Tomatenmark  
zugeben. Mit Wein und Fond  
ablöschen, einreduzieren und  
zum Fleisch geben, Bräter  
verschließen bei 180 Grad 2  
½ Stunden garen. Um das  
Fleisch zu bräunen den Bräter  
bei 200 Grad 30 Minuten  
offen lassen . Fleisch warm  
stellen und Soße einreduzie-  
ren und ab- schmecken.

### *Kartoffelgratin*

500 g Kartoffel  
100 ml Milch  
150 ml Sahne  
Muskatnuß, Thymianzweig,  
Salz und Pfeffer

Kartoffeln schälen , in  
Scheiben hobeln und in eine  
Auflaufform schichten. Die  
Milch, Sahne und Gewürze  
verquirlen. Über die Kartof-  
feln geben. Die Form mit Alu-  
folie bedecken. 180 Grad etwa  
1 Stunden abgedeckt erhitzen  
dann noch eine halbe Stunde  
offen weitergaren.

### *Spargelragout*

1 kg weißer Spargel  
1 Zitrone  
Salz ,  
Öl und kalte Butter  
Event. Creme Fraiche  
1 Bund Schnittlauch klein  
schneiden

Spargel schälen , 2 Minuten in  
kochendes Wasser mit etwas  
Zitronensaft geben,  
vom Herd stellen , den Spar-  
gel in der Brühe 30 Minuten  
ziehen lassen, abseihen, in Öl  
dünsten, würzen kalte Butter  
zugeben. Schnittlauch zum  
Schluss darüber geben.

## **Nachspeise** **Dreierlei mit Erdbeere**

Buttermilchcreme mit Erd-  
beersoße 4 Personen  
Zutaten:

2 Blatt Gelatine in kaltem  
Wasser einweichen  
100 ml Buttermilch  
50 g Puderzucker  
150 ml Sahne  
½ Zitrone Saft

Die ausgedrückte Gelatine in  
einer Tasse mit etwas Butter-  
milch im Wasserbad zergehen  
lassen, in einer Schlüssel die  
restliche Buttermilch, den  
Puderzucker und den Zitro-  
nensaft verrühren und die  
aufgelöste Gelatine zugeben.

Sahne steif schlagen und unter  
die Buttermilchcreme heben.  
Formen mit kaltem Wasser  
ausspülen, Creme einfüllen  
und im Kühlschrank für min-  
destens 2 Stunden kalt stellen.  
Dann die Creme auf einen  
Teller stürzen und mit Erd-  
beer- oder Himbeerkompott  
servieren.

### *Erdbeerjogurttörtchen* ( 6 Stück)

Boden:  
60 g dunkle Kuvertüre  
60 g Butter  
60 g Zucker  
3 Eigelb  
3 Eiweiß  
30 g Kakao  
10 g Mehl

Bisquitteig bereiten und in  
eine kleine Kuchenform (26  
cm) geben. Bei 180 Grad 6-8  
Minuten backen.

### *Füllung*

250 g Erdbeeren  
150 g Joghurt  
100 g Puderzucker  
200 ml Sahne  
4 Blatt Gelatine in kaltem  
Wasser einweichen  
1 Essl. Erdbeerlikör  
1 Essl. Erdbeersirup

Erdbeeren pürieren, durch ein  
Sieb streichen , mit Zucker  
und Joghurt verrühren,  
Gelatine ausdrücken, erhitzen  
bis sie flüssig ist, etwas von  
der Erdbeerjoghurtmasse  
zum Temperatenausgleich  
zugeben. Dann diese Gelatine-  
masse unter die Erdbeer-jo-  
ghurtmasse geben. Sahne steif  
schlagen mit Erdbeerlikör und  
Sirup unter die Joghurtmasse  
ziehen.  
Aus dem gebackenen Bis-  
quitteig runde Förmchen mit  
Dessertringen ausstechen.  
Die Jogurtmasse einfüllen  
und erkalten und fest werden  
lassen.

Mit Erdbeeren und Minzblät-  
tern verzieren.