

Rotes zu den Feiertagen

Dirk Schrader: Rot ist eine Gesinnungsfarbe. Frohe Weihnachten 2015!

Roter Heringssalat

(nach dem Rezept von Uroma)

Zutaten:

10 ganze Matjesheringe (kann man fertig gesäubert und abgezogen kaufen)

500 g Rote Beete (frisch, vorgekocht, in jedem guten Supermarkt)

(geht auch aus dem Glas)

200 g Schweinebraten

250 g Pellkartoffeln

1-2 Äpfel

1-2 Zwiebeln

150-200 g Walnüsse

2-4 hartgekochte Eier

2-4 Gewürzgurken

Zubereitung:

Alles in kleine Stücke schneiden, mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz, Zucker, Rote-Beete Saft, etwas Mayonnaise, Sahne oder Crème fraiche für die Sauce. Über Nacht durchziehen lassen

Tomatenbrot

Zutaten:

500 g Fertigmehl Weißbrot (mit Hefe)
2 gehäufte EL Tomatenmark oder etwas mehr noch
150 g getrocknete Tomaten, klein gehackt
2 EL kleine gehackte Walnusskerne
1 EL Korianderkörner, in der Pfanne geröstet
2 Knoblauchzehen, klein gehackt
1 EL Olivenöl
300 ml warmes Wasser
Prise Zucker, Salz
Getrocknetes rotes Basilikum oder Thymian oder Rosmarin

Zubereitung:

Vorbereitete Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren, Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und Teig mindestens 30 Minuten gehen lassen. Danach Teig noch einmal durchkneten, einen Brotlaib formen, auf ein bemehltes Backblech oder Backpapier geben und noch einmal ca. 30 bis 40 Minuten gehen lassen. Anschließend im Backofen 30 Minuten backen (230 Grad C oder bei Umluft 210 Grad, nach 10 Minuten entsprechend Packungsangaben vermindern, Brot vorher mit Wasser bestreichen und eine Form mit Wasser in den Ofen dazustellen). Eventuell nach 30 Minuten wenden und auf der Unterseite noch einige Minuten knusprig backen.

Rotweincreme

Zutaten (3 Portionen)

140 ml guter Rotwein

1 EL Zucker

2 Blatt Gelatine

100 g süße Sahne

Zubereitung:

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen

Den Rotwein erhitzen (nicht kochen!) und den Zucker darin auflösen. Die Gelatine ausdrücken und in warmem Wein auflösen. Die Masse abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne unterziehen. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen, die Creme wird stichfest.

Erdbeer-Limes

(zum Trinken oder über Vanilleeis oder Vanillepudding oder oder ...)

Zutaten:

600 g gefrorene Erdbeeren

1 Paket Puderzucker

Saft von 2 Zitronen – oder besser noch Limetten

0,7 – 1 L Wodka

Zubereitung:

Erdbeeren auftauen lassen, in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab pürieren, bis keine Stücke mehr drin sind, Zitronen- bzw. Limettensaft zugeben, Puderzucker mit dem Schneebesen unterrühren, mit Wodka aufgießen. In Flaschen füllen, kalt stellen. Vor dem Genießen immer wieder gut schütteln.