

Hofkunde

Saustarke Einblicke

Stautenhof
MEIN BIOHOF

März 2021

LAND
& lecker

Kulinarische Schätze - hinter den Kulissen

Meine Familie und ich möchten uns noch einmal recht herzlich bedanken. Mit so einer wunderbaren Resonanz haben wir nicht gerechnet. Vielen Dank für jede Nachricht, jeden Anruf, jedes Like, jeden Kommentar – es war wirklich überwältigend. Diese Ausgabe der Hofkunde möchten wir nutzen, Sie hinter die Kulissen von Land & lecker blicken zu lassen.

Hallo, ich bin Theresa Coßmann, 28 Jahre alt und Landwirtin auf dem Stautenhof. Nachdem ich Ende 2017 das erste Mal im WDR-Format Land & lecker mit einer Runde Landfrauen kochen durfte, kam im vergangenen Sommer die erneute Anfrage. Dieses Mal für eine besondere Sendung – Land und lecker deutschlandweit. Wir wussten alle, dass mit den Aufnahmen eine Menge Arbeit verbunden ist. Dennoch entschieden wir bei einer kurzen Familiensitzung, drei Landfrauen auf unserem Hof zu empfangen und zu bekochen. Das großartige Kamera-Team des WDR drehte insgesamt fünf Tage auf dem Stautenhof. Vier, um das Familienportrait, die Hofszene und die Vorbereitungen ein-



*Der kulinarische Schatz -
unser Stautenhof Schinken*

zufangen und am fünften Tag wurde der Besuch der Landfrauen mit dem gemeinsamen Essen aufgezeichnet. Man glaubt es kaum, wie viele Drehtage man benötigt, um 45 Minuten Sendezeit zu füllen.

Während meine Mutter Beate und ich in die Küche verschwanden, schauten sich die Landfrauen mit meinem Mann Christoph und meinem Vater Christoph den Hof an. Da mein Vater gerne schon mal den einen oder anderen Namen vergisst, hatte er sich für die Teilnehmerinnen Eselsbrücken gebaut:

Linda Lupine, Marisa Mutterkuh (wegen der Wagyu Zucht an der Ostsee) und Viktoria Weißbier – und so klappte es ganz gut. Nach dem Gruß aus der Küche durften die Damen mit unserer Bäckerin Jacqueline Haumann gemeinsam Brot backen – leider haben es diese Szenen gar nicht in die Sendung geschafft, da zu viel Material vorhanden war.

Das gemeinsame Kochen mit meiner Mutter lief wie am Schnürchen. Wir hatten das Menü vorher bereits einige Male zubereitet, bis es in unseren

Augen perfekt war. Am Drehtag selbst gingen wir sehr entspannt ans Werk und alles gelang auf Anhieb.

Dann ging es für mich durch ganz Deutschland, natürlich in Begleitung von Christoph und unserem Sohn Carlo. Zuerst fuhren wir bei schönstem Sonnenschein zu Linda an den Bodensee und anschließend fand der Dreh bei Marisa in Schleswig-Holstein statt. Zum Abschluss ging es an den Stafelsee zu Viktoria, wo die Freude groß war, als unser Menü als bestes Landmenü ausgezeichnet wurde. Obwohl dies auch eine anstrengende Zeit war, habe ich es sehr genossen, so schöne Flecken Erde zu sehen und die Heimat der drei kennenzulernen. Wir haben uns sehr gut verstanden und stehen nach wie vor in engem Kontakt. Die fertige Sendung im Fernsehen zu sehen, war ein wunderbares Erlebnis.



Vom Strohlager zum Dinnerraum

Sehr viele schöne Rückmeldungen kamen auch zu der gedeckten Tafel im Strohraum. Und dies war eigentlich „nur“ die Alternative zu unserer ersten Idee. Aber rückwirkend war es so genau richtig. Mit Hilfe von Christoph und einigen Mitarbeitern entstand in der Holzhalle ein, von außen nicht einsehbares Strohzimmer.



Die wunderschönen Serviettenringe, Teelichthalter, Baumscheiben aus Birke als Glasuntersetzer und die große Baumstamm-Vase als Blickfang der Tafel sind Christophs Werk. Meine Schwiegermutter Hedi hat die Servietten genäht und mit den Initialen der Teilnehmerinnen bestickt.

Das Silberbesteck meiner Oma und der traumschöne Blumenschmuck von Florales & Deco aus Neersen vervollständigten das Bild. Da war der Kronleuchter nur das I-Tüpfelchen. Besser hätten wir es nicht machen können und es freut uns, dass die Deko so gut angekommen ist. Eigentlich schade, dass das Strohzimmer schon wieder Geschichte ist.



Die Rezepte

Reibeküchlein mit Schinken- und Lachscreme und Apfelmus

Zutaten für 10 Portionen:

Reibekuchen

3 kg mehlig kochende Kartoffeln
800 g Zwiebeln
400 g Haferflocken
5 Eier
150 g Mehl
50 g Salz
5 g Pfeffer

Schinkencreme

150 g Creme Fraîche
150 g roher Schinken
100 g Schmand
1 kleine Zwiebel
Salz & Pfeffer

Lachscreme

250 g Frischkäse
50 g geräucherter Lachs
25 g geriebener Meerrettich
1 Schuss Zitronensaft
Salz und Dill nach Belieben

Apfelmus

1 kg Äpfel
etwas Wasser

Zubereitung:

Reibekuchen

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, reiben und in eine Schüssel geben. Eier zugeben, würzen und die Masse mit den Händen vermengen. Die Haferflocken zwischen den Händen reiben und mit der restlichen Masse vermengen. Nun die Reibekuchen in einer Pfanne bei großer Hitze mit hitzebeständigem Öl ausbacken bis sie goldbraun und knusprig sind.

Schinkencreme

Zwiebel und Schinken in kleine Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachscreme

Lachs klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Mit Salz und Dill nach Geschmack verfeinern.

Apfelmus

Äpfel schälen, entkernen und achteln. Die Apfelstücke in einen Topf geben und etwas Wasser hinzugeben. Die Äpfel bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten lang köcheln bis sie weich sind. Anschließend die Äpfel grob stampfen oder pürieren. Wenn es zu sauer ist, kann auch etwas Zucker hinzugegeben werden.





Schweinebäckchen mit Wickelklößen, Mangold und Haselnussbröselbutter

Zutaten für 4 Personen:

Schweinebäckchen

20 Schweinebäckchen vom Duroc-Schwein
250 ml Gemüsefond
250 ml Wasser
100 g Butterschmalz
4 EL Stärke
1 EL Mehl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Wickelklöße

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
500 g Mangold
100 g Mehl, Type 550
50 g Weizengrieß
20 g Speisestärke
4 EL Rapsöl zum Anbraten der Klöße
2 EL Rapsöl
1 Eigelb
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 gehäufte TL Salz
weißer Pfeffer
Grieß zum Ausrollen

Haselnussbröselbutter

125 g Butter
4 EL Haselnussblättchen
2 EL Semmelbrösel
1 gestrichener TL Salz
etwas Rapsöl zum Anbraten

Bunter Salat mit Apfelstückchen

4 Handvoll Schnittsalat
1 EL Butter
1 großer Apfel
½ EL Apfelessig

Dressing

180 ml Olivenöl
60 ml Balsamico
3 EL Honig
1 EL mittelscharfer Senf
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer

Schinken-Rucola-Röllchen

4 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken
40 g Rucola
20 g dünn gehobelter Parmesan
Salz & Pfeffer
Olivenöl nach Geschmack

Zubereitung:

Butterschmalz in einem großen Topf erwärmen und gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch abschöpfen und zur Seite stellen. Die Schweinebäckchen bei großer Hitze in dem Butterschmalz anbraten bis sie gut gebräunt sind. Nun Stärke und Mehl hinzufügen und gut umrühren bis keine Stärke- und Mehreste mehr zu erkennen sind (es darf am Topfboden ansetzen, das gibt eine schöne Bräune). 250 ml Wasser und 250 ml Gemüsefond dazugeben und die Zwiebeln und den Knoblauch wieder hinzufügen. 2 ½ Stunden bei geringer Hitze schmoren lassen.

Wickelklöße

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 45 Minuten weichkochen und noch warm pellen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und vollständig abkühlen lassen. Inzwischen Mangold putzen, in lauwarmem Wasser gründlich waschen, trockenschleudern und kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einem Topf mit dem Rapsöl glasig dünsten. Anschließend den Mangold dazu geben, zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den fertigen Mangold kaltstellen. Mehl, Grieß und Speisestärke mischen und mit dem Eigelb zu den Kartoffeln geben. Leicht salzen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange stehen lassen, sonst verliert die Masse ihre Bindung). Ein großes Stück Alufolie mit Frischhaltefolie belegen, die Frischhaltefolie mit Grieß bestreuen, darauf den Teig zu einem 25 cm x 35 cm Rechteck ausrollen. Mit dem abgetropften Mangold belegen, dabei rundum einen Rand lassen. Von der Längsseite her zu einer Rolle formen. Rolle in den Folien einwickeln, die Enden wie ein Bonbon verschließen. Rolle in einem Bräter in siedendem Wasser 25 Minuten garen. Vorsichtig herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Auspacken und mit einem scharfen Messer in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. ➔

Haselnussbröselbutter

Die Brösel mit den Haselnussblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und salzen. Anschließend etwas Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Wickelkloßscheiben darin 3-4 Minuten goldbraun braten. Die Scheiben auf einem Teller anrichten und mit der Haselnussbröselbutter beträufelt servieren.

Salat

Salat waschen und danach gut trockenschleudern. Für das Dressing die Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermengen. Apfel schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen. Apfelwürfel darin 3-4 Minuten braten, dabei mit ½ EL Essig beträufeln und kurz durchschwenken. Den Salat auf einen Teller geben und mit Dressing beträufeln. Anschließend die Apfelstückchen auf dem Salat garnieren.

Schinken-Rucola- Röllchen

Rucola waschen und trocken schleudern. Anschließend die Schinkenscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Parmesan bestreuen und mit Rucola belegen. Die Röllchen fest aufrollen und mit Olivenöl beträufeln. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



Grillagetorte mit Birnenstreuseln, karamellisierten Walnüssen und Nusseis

Zutaten:

Walnuss-Grillage

400 g Sahne
150 g Creme fraîche
100 g Walnüsse
100 g Zucker
50 g Zucker
4 frische Eier
1 EL Butter
1 Prise Salz

Birnenstreusel

600 g Birnen
270 g Mehl
175 g kalte Butter
125 g Zucker
50 g Walnüsse
1 Messerspitze Zimt

Brombeersauce

200 g Brombeeren
40 g Puderzucker

Zubereitung:

Grillage

50g Zucker und Butter in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Anschließend die Walnüsse und eine Prise Salz dazu geben, umrühren und auf



einem Backpapier abkühlen lassen. Eine Springform oder kleine Tortenförmchen für die Grillage mit Frischhaltefolie auslegen. Vier Eier trennen. Das Eiweiß und die Sahne getrennt steif schlagen und zugedeckt kaltstellen. Das Eigelb mit 100 g Zucker 4-5 Minuten hellcremig aufschlagen. Anschließend Creme fraîche und das Walnusskaramell hinzugeben. Danach vorsichtig Eischnee und Sahne unterheben und die Masse 4-5 Stunden einfrieren.

Birnenstreusel

Für die Streusel alle Zutaten außer den Birnen miteinander verkneten und kaltstellen. Die Birnen schälen, entkernen, würfeln und in eine Auflaufform geben. Anschließend die Streusel auf den Birnen gleichmäßig verteilen. Bei 175 °C Heißluft 25 Minuten goldbraun backen.

Brombeersauce

Die Brombeeren durch ein Sieb reiben und mit Puderzucker abschmecken. Neben dem Birnenstreusel und der Walnuss-Grillage garnieren.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
9:00 bis 18:30 Uhr
Samstag 8:00 bis 14:00 Uhr
Montag geschlossen

www.stautenhof.de

Metzgerei

02156/911553
metzgerei@stautenhof.de

Naturkostladen

02156/109383
info@stautenhof.de

Bistro/Bäckerei/ Tischreservierungen

02156/911555

PR

02156/494426
pr@stautenhof.de

Herausgeber

Beate Leiders e.K.
Darderhöfe 1a
47877 Willich-Anrath

Besuchen Sie uns auch auf
Facebook und Instagram