

## **Monkey Bread**

Das Monkey Bread hat nichts mit dem komischen Baum in Afrika zu tun, der so aussieht, als hätte ihn jemand ausgerissen und verkehrt wieder in die Erde gesteckt. Vielmehr kommt der Name daher, dass man sich davon ein Stück runterbricht. Wie eben die Affen es (auch) tun würden. Ein grandioser Frühstückskuchen.

4 Portionen

400 g Mehl  
1 TL Salz  
200 ml Sojamilch oder Mandelmilch  
80 ml Wasser  
30 ml Brat- und Backöl  
3 EL Rohrzucker  
1 Päckchen Trockenhefe

120 g geschmolzene, abgekühlte Margarine  
120 g Rohrzucker  
3 TL Zimt

Aus allen Teig-Zutaten einen Hefeteig rühren. Den Teig abdecken, warm stellen und eine Weile „gehen lassen“. Aus dem gegangenen Teig tischtennisballgroße Stücke abstechen, diese erst in Margarine, dann in Zimt/Zucker wälzen und schließlich in eine gefettete Guglhupf-Form schichten. Noch einmal für 20 min gehen lassen.

Im Backrohr 40 min bei 175 Grad backen, danach (noch heiß) aus der Form stürzen.



Foto: [kochlustpur.de](https://www.kochlustpur.de) | BIO HOTEL Ifenblick

## **Kalbshaxe mit Brezenauflauf**

6 Portionen

### **Kalbshaxe**

1 Kalbshaxe, ca. 2 kg  
3 kleine, junge Knoblauchzehen  
300 g weiße Zwiebeln  
120 g Karotten  
100 g Petersilienwurzel  
200 g Knollensellerie  
150 g Butter  
200 ml Weißwein  
1 Gewürznelke  
3 Lorbeerblätter  
3 Zweige Rosmarin  
5 Zweige Thymian  
400 ml Kalbsfond  
1 TL Speisestärke  
Salz, Pfeffer

Die Kalbshaxe kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Haxe parieren (von Sehnen und Häuten befreien) und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel sowie Knollensellerie schälen und klein schneiden. Öl im Bräter erhitzen, die Haxe darin von allen Seiten anbraten und danach herausnehmen. Fett bis auf eine dünne Schicht abgießen. Butter im Bräter zerlassen, Gemüse, Gewürze und Kräuter hineingeben und anbraten, dann die Haxe auf das Gemüse legen. Mit 250 ml Kalbsfond und dem Weißwein aufgießen. Bräter in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen stellen und die Haxe 2 Stunden garen. Dabei immer wieder mit Bratensaft begießen und mehrmals wenden. Nach und nach den restlichen Kalbsfond zugießen. Nach Ende der Garzeit den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Bratrost einschieben. Die Haxe in Alufolie gewickelt im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Inzwischen das Gemüse mit dem Bratensaft durch ein Sieb passieren und eventuell noch etwas Kalbsfond zur Sauce geben. Mit der in wenig Wasser angerührten Speisestärke leicht binden und abschmecken. Das Haxenfleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

### **Brezenauflauf**

5 Brezen vom Vortag  
100 ml lauwarme Milch  
3 Schalotten  
40 g Frühstücksspeck  
1 Bund Petersilie  
50 g Butterschmalz  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss, frisch gerieben  
3 Eiweiß  
Butter und Semmelbrösel für die Form

Für den Brezenauflauf Brezen klein würfeln und in der Milch einweichen. Die Schalotten und den Frühstücksspeck fein würfeln, die Petersilienblätter fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Speck und Schalotten dazugeben und dünsten, bis sie glasig sind. Das Eigelb unter die Brezenwürfel rühren. Die Masse herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Danach die Speck-Schalotten-Mischung und die Petersilie zugeben und gut unterrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Die Formen innen mit Butter bestreichen, mit Semmelbröseln ausstreuen und in einen gleich hohen Topf stellen. Wasser in den Topf gießen. Brezenfüllung in die Form geben. Den Topf im vorgeheizten Rohr auf die zweite Einschubleiste von unten stellen. Den Auflauf im Wasserbad 40 min lang bei 100 Grad garen. Aus dem Wasserbad nehmen, auf eine Platte stürzen und mit der Kalbshaxe servieren.



Foto: [kochlustpur.de](http://kochlustpur.de) | BIO HOTEL Alter Wirt

## **Weißbierparfait mit Schokolade & Birne**

Bier und Schokolade sind eigentlich eine undankbare Kombination. Außer man hat Fantasie oder ein gutes Rezept. Hier ist zweiteres:

4 Portionen

100 g Zucker  
180 ml Sahne  
150 ml Milch  
1 EL Honig  
125 g Eigelb, von ca. 6 Eiern  
225 g weiße Couverture  
200 ml dunkles Weißbier  
1 Zweig Rosmarin  
2 Birnen  
100 g dunkle Schokolade

Sahne, Milch und Rosmarin aufkochen, vom Herd nehmen und Honig, Zucker und grob gehackte Couverture darin auflösen. Die Flüssigkeit auf ca. 60 Grad abkühlen lassen. Eigelb mit dunklem Weißbier verquirlen und unter ständigem Rühren in die Milch-Zucker-Masse geben. Danach in eine Ofenform geben, diese in ein Wasserbad stellen und bei ca. 90 Grad 1 Stunde im Ofen stocken lassen. Im Anschluss pürieren, in Formen abfüllen und einfrieren. Die Schokolade schmelzen und als Sauce reichen, die Birnen in feine Scheiben schneiden und kleine Röllchen daraus formen. Oder – ganz klassisch – in Fächer schneiden.



Foto: [kochlustpur.de](http://kochlustpur.de) | BIO HOTEL II Plonner