

Käsevariation auf Tomatenbett

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-380.html

Vorspeise



Zutaten:

Bratkäse:

6 kleine Bratkäse (40 g) aus Schafmilch

Schafskäsetäschle (ca. 20 Stück):

Teig:

75 g Hartweizengries
25 g Dinkelmehl Typ 630
1 Ei
Salz

Füllung:

1 Weichkäse zirka 120 g (aus Schafmilch)
Ricotta zirka 140 g (aus Schafmilch)
1 Ei
1 EL Olivenöl
Salz/Pfeffer/Knoblauch (kleine Zehe)
1 kleine Frühlingszwiebel

Gegrillte Paprika mit Feta:

80 g Schafsfeta
1 Paprika

Käseschnecken (ca. 20 Stück):

15 g frische Hefe
300 g Weizenmehl Typ 550
100 g Dinkelmehl Typ 1150
200 g Dinkelmehl Typ 630
360 ml Wasser
1 TL Salz
1 TL Zucker
300 g Weichkäse mit Kräutern
Sesam nach Bedarf

Tomatensoße:

zirka 600 g frische Tomaten
1 Zwiebel
1 flach gestrichener TL Salz
Pfeffer nach Geschmack
1 flach gestrichener TL Zucker
Basilikum frisch, nach Geschmack
Zur Deko: Schnittlauch, Basilikum

Zubereitung:

Bratkäse:

Die Bratkäse werden mit etwas Öl von beiden Seiten bei milder Hitze goldbraun gebraten.

Schafskäsetäschle:

Für den Teig werden alle Zutaten in eine Schüssel gegeben und gut geknetet.

Für die Füllung den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln in feine Stücke schneiden. Weichkäse, Ricotta, Olivenöl und das Ei zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig dünn auswellen oder durch eine Nudelmaschine drehen. Anschließend mit einer Ausstechform ausstechen und mit der Schafskäsemischung füllen dann halbe zusammenklappen, Rand leicht mit Wasser anfeuchten und zusammendrücken. Je nach Größe die Käsetäschle 5-10 Minuten in gesalzenem Wasser garen.

Gegrillte Paprika mit Feta:

Paprika in Stücke von zirka 5 mal 2 cm schneiden und auf der Hautseite kurz anbraten. Leicht salzen, mit einer Scheibe Feta bedecken und unter dem Grill anbräunen.

Käseschnecken:

Für den Vorteig 200 ml Wasser, 5 g Hefe, Zucker und das Dinkelmehl Typ 1150 vermengen und über Nacht (12-16 h) abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Das restliche Mehl sieben und mit dem Salz mischen. 10 g Hefe in 170 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Vorteig in das Mehl geben. Das Ganze zirka 10 min zu einem glatten Teig kneten und anschließend bei Zimmertemperatur für 2-3 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Teig in zwei Stücke teilen und in flache Rechtecke auswellen. Den geriebenen Weichkäse darauf verteilen und alles einrollen. Die Rolle in Scheiben schneiden und die Stücke auf ein Backpapier legen, mit Sesam bestreuen. Nochmals 15 min ruhen lassen und derweil den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Anschließend 15 min backen bis die Schnecken leicht gebräunt sind.

Tomatensoße:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Tomaten anritzen und ca. 20 Sekunden in kochendes Wasser geben, so löst sich die Schale. Die geschälten Tomaten würfeln. Die Zwiebeln in etwas Öl anbraten, die gewürfelten Tomaten und Zucker zugeben und mit Pfeffer, Salz und klein geschnittenem Basilikum abschmecken. Sollte die Tomatensoße zu flüssig geraten, die Masse durch ein Sieb abtropfen lassen. Mit Schnittlauch und Basilikum dekorieren.

Ingrid Jauernik

Lammlachse mit Kartoffelpudding

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-382.html

Hauptspeise



Zutaten:

Lammlachse:

2 Lammlachse (pro Person 150 g)
Senf

Kräuterhaube:

Eischnee von 2 Eiern
1 EL Salbei, frisch, gehackt
1 EL Thymian, frisch, gehackt
1,5 EL Rosmarin, frisch, gehackt
1 EL Semmelbrösel
Salz

Soße:

500 g Knochen
1 große Zwiebeln
3 Karotten
1 Stange Lauch

2 Knoblauchzehen
2 Petersilienwurzeln
1 halbe Knolle Sellerie
200 ml Weißwein

Gemüse:

150 ml Sahne (aus Schafmilch)
1 kleine Knoblauchzehe
2 kleine Karotten
600 g Blattspinat
2-3 Kohlrabi
1 kleine Zwiebel
Etwas Butter, Salz, Zucker zum Schwenken
Salz, Pfeffer

Vegetarische Grünkernbratlinge (ca. 5. Stück):

100 g Grünkernschrot
1 kleine Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 Karotte
Etwas Lauch
50 g Hartkäse
1 Ei
50 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, frische Kräuter zum Abschmecken
1 EL Olivenöl
Öl zum Braten

Zubereitung:

Lammlachse:

Das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend dünn mit Senf bestreichen. Die Lammlachse in Alufolie einwickeln und in den auf 110 °C vorgeheizten Backofen legen. Nach zirka 30 Minuten (Kerntemperatur mit Bratenthermometer auf 70 °C) aus dem Ofen holen. Solange das Fleisch im Ofen liegt, wird die Kräuterhaube vorbereitet. Dafür das Eiweiß steif schlagen und mit den gehackten Kräutern, den Semmelbröseln und etwas Salz vermengen. Die Masse auf die Lammlachse verteilen und ohne Alufolie unter dem Grill 3-4 Minuten bräunen.

Soße:

Die Knochen im Backofen bei 250 °C rösten. Wenn die Knochen braun sind, das Gemüse hinzu geben und mit 200 ml Wein ablöschen. Alles in einen Topf geben, mit 2 Liter Wasser auffüllen und vier Stunden lang köcheln lassen. Danach alles durchsieben und abschmecken.

Kartoffelpudding:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und weich kochen, anschließend durch eine Presse drücken und abkühlen lassen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Das Eigelb und die weiche Butter schaumig rühren. Nun die Kartoffeln und das Ricotta sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuss einrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Die Puddingform gut mit Butter einstreichen und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Kartoffelmasse in die Form geben, gut verschließen und 50 min in kochendem Wasser garen lassen. Den Kartoffelpudding 15 min abkühlen lassen und dann den Pudding auf einen Teller stürzen.

Gemüse:

Kohlrabi und Karotten schälen. Kohlrabi in dünne Scheiben (3 mm) schneiden, die Karotten bleiben am Stück.

Nun das Gemüse über kochendem Wasser 15 Minuten dämpfen. Die Karotten nach dem Dämpfen kurz mit etwas Butter, Salz und Zucker in der Pfanne schwenken.

Den Spinat waschen, Blattstiele entfernen nach Belieben klein schneiden. In einem Topf gehackte Zwiebeln mit etwas Butter dünsten. Den Spinat in den Topf geben und zudecken. Nach 5 Minuten umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnitur die Sahne steif schlagen und mit etwas fein gehacktem Knoblauch und Salz abschmecken.

Vegetarische Grünkernbratlinge:

Schrot mit heißer Brühe 30 min einweichen. Gemüse klein hacken und mit sämtlichen Zutaten vermischen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken und ausbraten. Tipp: Dazu passt Kräuterquark.

Ingrid Jauernik

Schafsjoghurtcreme mit Schokokuchen

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-638.html

Nachspeise



Zutaten:

Schafsjoghurtcreme:

1 kg Schafsjoghurt
Saft von 1 Zitrone
70 Gramm Puderzucker
Inneres von ½ Vanilleschote
300 ml Sahne, wenn möglich vom Schaf

Kompott:

300 Gramm Rhabarber
300 Gramm Erdbeeren
80 Gramm Zucker
1/8 Liter Wasser

Schokoküchlein:

150 Gramm dunkle Vollmilchschokolade
150 Gramm Butter
150 Gramm geriebene Mandeln
150 Gramm brauner Zucker
Inneres von ½ Vanilleschote

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
¾ TL Backpulver
3 Eier

Zubereitung:

Schafsjoghurtcreme:

Den Joghurt abtropfen lassen, das ergibt ca. 500 Gramm Joghurt. Zitronensaft, Vanille und Puderzucker unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme für 1 Stunde in die Gefriertruhe oder in den Kühlschrank stellen.

Kompott:

Wasser und Zucker köcheln, Rhabarber schälen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden, ins kochende Zuckerwasser geben und nur kurz, ca 1 min, kochen lassen (eine Probe empfiehlt sich). Erdbeeren klein schneiden, zum erkalteten Rhabarber dazu geben, wenige Minuten vor dem Servieren abschmecken.

Schokoküchlein:

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und verrühren. Mandeln, Zucker und Vanille hinein rühren. Eier in die Masse geben und untermischen. Vanillepuddingpulver und Backpulver hinzu geben.

Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen. Backofen auf 170 Grad vorheizen, ca. 40 Minuten backen. Kuchen 1 Tag ruhen lassen, dann kleine Törtchen (5 - 6 cm) ausstechen.

Ingrid Jauernik