

Suppe aus schwarzen Tomaten

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-schwarze-tomaten-100.html

Vorspeise



Zutaten:

1 l passierte Tomaten von schwarzen Tomaten (frisch oder eingekocht)
200 ml Schmand
50 g Tomatenmark
1 Schalotte
Butter
Salz
Pfeffer
Fein gehackter Schnittlauch
Schnittlauchblüten (zum Garnieren)
1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Weißbrot

Zubereitung:

In einem Suppentopf die feingeschnittene Schalotte in Butter glasieren.

Die passierten Tomaten, Schmand und Tomatenmark hinzugeben. Unter ständigem Rühren erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Schnittlauch und den Blüten garnieren.

Die Weißbrotscheiben mit Knoblauch abreiben und in Butter gold-braun ausbacken, warm zur Suppe servieren.

Isabella Stewart

Coq au vin jaune aux aux morilles

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-406.html

Folge 2 - Hauptspeise

1 frisches Bio-Hähnchen
150 g Schmand
15 g getrocknete Morcheln oder 80 g frische Morcheln
1 Flasche Vin Jaune aus dem Jura (20 – 30 Jahre alt)
Kokosfett
Soßenbinder
250 g weißer Reis
250 g roter Camargue Reis
Salz
Pfeffer

Das Hähnchen mit den Knochen in kleine Teile zerlegen. Die Hähnchenteile im Kokosfett anbraten (tiefe Pfanne oder Kasserolle). Mit 200 ml des Vin Jaune aufgießen und den Schmand und die Morcheln hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze für 75 Min. köcheln lassen (oder bis das Hühnerfleisch zart ist).

Vor dem Servieren nochmals ein kleines Glas Vin Jaune hinzufügen und mit dem Soßenbinder die Soße etwas eindicken.

Den Reis gar kochen und mit dem Coq au vin servieren.

Isabella Stewart

Crêpe Suzette

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-404.html

Folge 2 - Nachspeise

4 große Eier
10 EL Mehl
Prise Salz
Milch (Menge nach Bedarf)
4 Orangen
2 Zitronen
Brauner Kandiszucker (Menge nach Geschmack)
4 Kugeln Vanilleeis
1 Glas saure Kirschen
Grand Marnier

Crêpe:
Eier, Mehl, Prise Salz und Milch zu einem relativ dünnen Teig mixen. In einer Crêpespfanne zu dünnen Pfannkuchen ausbacken.

Kirschen:
Die Kirschen mit etwas Saft in einem Topf erhitzen und etwas andicken.

Sirup:
Orangen und Zitronen auspressen und den Saft zusammen mit dem Kandiszucker (Menge nach Geschmack) in einer Pfanne reduzieren.

Etwas von dem Sirup in einer Pfanne erhitzen. Den einzelnen Pfannkuchen darin wenden und (wenn nötig) erwärmen. Mit Grand Marnier übergießen und flambieren.

Auf einem Teller mit einer Kugel Vanille Eis und den warmen Kirschen anrichten.

Isabella Stewart