

Speck mit schwarzer Walnuss

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-328.html

Vorspeise



Zutaten:

200 g gemischte Blattsalate
(z.B. Romanasalat, Löwenzahn, Lollo rosso)
2 EL Obstessig
1 TL Senf
1 EL Honig
Salz · Pfeffer aus der Mühle
2 EL Öl
4–8 eingelegte schwarze Nüsse (aus dem Vorjahr; siehe Schritt 4; oder aus dem Internet)
ca. 200 g Schwarzwälder Schinkenspeck (in Scheiben geschnitten; z.B. vom Schwäbisch-Hallischen Schwein)

Zubereitung:

Die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Die Salatblätter in mundgerechte Stücke zupfen und in eine große Salatschüssel geben.

Für das Dressing den Essig mit Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl unterschlagen.

Den Salat mit dem Dressing mischen und auf Salatteller verteilen. Die schwarzen Nüsse in Scheiben schneiden und mit den Schinkenscheiben auf dem Salat anrichten. Dazu passt in Scheiben geschnittenes Sauerteigbrot.

Und so können Sie die schwarzen Nüsse selber machen: 1 kg unreife grüne Walnüsse mehrfach rundum einstechen (Haushaltshandschuhe tragen!), in kaltes Wasser legen und an einen kühlen dunklen Ort stellen. 2 Wochen lang täglich das Wasser wechseln.

Dann die Nüsse mit kaltem Wasser aufsetzen, 30 Minuten kochen lassen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Mark von 1/2 Vanilleschote mit 1,2 l Wasser, 1,2 kg Zucker, 2 Gewürznelken, 5 Pimentkörnern, 1 Stück Muskatblüte und 1/2 TL Salz aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen, über die Nüsse gießen und 1 Tag ziehen lassen.

Den Sirup abgießen, 100 g Zucker hinzufügen und erneut aufkochen. Etwas abgekühlt über die Nüsse gießen und wieder 1 Tag ziehen lassen.

Den Vorgang am nächsten Tag wiederholen. Am vierten Tag die Nüsse mit dem Sirup aufkochen, in kleine Twist-off-Gläser abfüllen und 45 Minuten sterilisieren. Vor dem Gebrauch 6 Monate kühl und dunkel ziehen lassen.

Helga Wisser

Tafelspitz mit Kräuterremoulade

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-228.html

Hauptspeise



Zutaten:

Tafelspitz:

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 EL Butterschmalz
- 1 1/2 kg Tafelspitz vom Ochsen (beim Metzger vorbestellen)

Mayonnaise:

- 1/2 Bund gemischte Kräuter (z. B. Salbei, Brennnessel, Currykraut)
- 2 sehr frische Eier
- 2 EL Obstessig
- 1 TL Salz · Pfeffer aus der Mühle
- 1 1/2 EL Honig
- 1/2 l kaltgepresstes Öl

Kartoffeln:

12 mittelgroße Kartoffeln

1/2 Bund Schnittlauch

2 EL Butter

Salz

Außerdem:

Borretsch-, Ringelblumen-, oder Schnittlauchblüten oder Salbeiblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Für den Tafelspitz die Zwiebel und die Möhre schälen und halbieren. Das Suppengemüse putzen und schälen bzw. waschen und in grobe Stücke schneiden.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und den Tafelspitz darin rundum anbraten. Das Gemüse dazugeben und mit 1/2 l Wasser ablöschen. Den Tafelspitz zugedeckt bei schwacher Hitze knapp unter dem Siedepunkt 3 Stunden ziehen lassen.

Inzwischen für die Mayonnaise die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Kräuter, Eier, Essig, Salz, 1 Prise Pfeffer und Honig im Küchenmixer fein pürieren. Das Öl in einem feinen Strahl dazugießen und untermixen, bis die Mayonnaise die richtige Konsistenz hat. Bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Kartoffeln die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in kochendem Salzwasser weich garen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, kurz ausdampfen lassen und pellen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin schwenken.

Mit Salz und dem Schnittlauch bestreuen.

Den Tafelspitz aus dem Sud nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit der Kräutermayonnaise und den in Butter geschwenkten Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit den essbaren Blüten, Schnittlauchröllchen und nach Belieben Salbeiblättern garnieren.

Helga Wisser

Schwarzwald-Marie

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-230.html

Nachspeise



Zutaten:

Eis:

1/2 l Milch
500 g Sahne
250 g Mascarpone
200 g Zucker
4 Eigelbe
2 cl Kirschwasser
100 g Zartbitterschokolade (85 % Kakaoanteil)

Kompott:

500 g Kirschen
1/2 l Kirschnektar
2 EL Speisestärke
Zitronenmelisseblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Für das Schokoladeneis in einer Schüssel Milch, Sahne, Mascarpone, Zucker, Eigelbe und das Kirschwasser verrühren. Die Schokolade auf der Gemüsereibe raspeln und untermischen.

Die Mischung in der Eismaschine 25 bis 30 Min. zu einem cremigen Eis gefrieren lassen. Alternativ die Masse in einer flachen Metallschale im Tiefkühlfach etwa 3 Std. gefrieren lassen.

Inzwischen für das Kirschkompott die Kirschen waschen und entsteinen. Den Kirschnektar in einem Topf zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter den kochenden Nektar rühren, bis dieser bindet. Etwa 1 Min. köcheln lassen und beiseitestellen. Die Kirschen dazugeben und alles abkühlen lassen.

Das Eis aus der Metallschale stürzen und in Scheiben schneiden. Das Kirschkompott daneben anrichten und mit Zitronenmelisseblättern garnieren.

Alternativ mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und auf Dessertteller verteilen.

Helga Wisser