

Roastbeef an Remouladen-Sauce

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-344.html

Folge 3 - Vorspeise



Zutaten:

Schmortomaten:

20 Cocktailtomaten
4 Zweige Thymian (oder Rosmarin)
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
3 EL Olivenöl

Roastbeef:

600 g Roastbeef
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Möhre, 1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz

Remoulade:

1 sehr frisches Ei
1 TL Senf
2 EL Kräuteressig
1/8 l Öl
1 hart gekochtes Ei
2 Gewürzgurken
125 g Speisequark (40 % Fett)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Flüssigwürze
Zucker

Zubereitung Schmortomaten:

Für die geschmorten Tomaten die Cocktailtomaten waschen und trocken tupfen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Die Tomaten, den Knoblauch und den Thymian dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Tomaten im Sud auskühlen lassen.

Zubereitung Roastbeef:

Für das Roastbeef den Backofen auf 220 °C vorheizen. Das Fleisch in einen Bräter legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Möhre putzen und schälen, die Zwiebel schälen. Beides in grobe Stücke schneiden und um das Fleisch herum verteilen. Das Butterschmalz in einem kleinen Topf zerlassen und über das Fleisch gießen. Das Roastbeef im Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten anbraten. Die Temperatur auf 70 °C reduzieren und das Roastbeef weitere 3 bis 4 Stunden garen.

Zubereitung Remoulade:

Inzwischen für die Remoulade das frische Ei, den Senf, 1 EL Essig und das Öl in einen hohen Rührbecher geben. Die Zutaten mit dem Stabmixer vorsichtig am Boden verrühren und langsam nach oben ziehen, bis die Masse dick gebunden ist. Das gekochte Ei pellen und mit den Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Mit dem Quark und dem restlichen Essig unter die Mayonnaise mischen und mit Salz, Pfeffer, Flüssigwürze und 1 Prise Zucker würzen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. Das Roastbeef aufschneiden, auf Teller verteilen und mit den Schmortomaten und der Remoulade servieren.

Tanja Müller

Weidegockel an Erdbeer-Curry-Sauce

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-346.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-346.html)

Folge 3 - Hauptspeise

Bandnudeln:

250 g Mehl und Mehl
zum Verarbeiten
2 Eier
2 Eigelb
Salz
2 TL Olivenöl

Weidegockel und die Sauce:

2 kleine rote Zwiebeln
400 g Zuckerschoten
200 g Erdbeeren
2 TL helle Sesamsamen
4 Hähnchenbrustfilets mit Innenbrustfilet (z. B. vom Hunsrücker Weidegockel)
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Öl
1 TL rote Currypaste
250 g Sahne
2 TL Sojasauce
Zucker
1 EL gehackter Koriander (ersatzweise Petersilie)

Bandnudeln:

Für die Bandnudeln das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Eigelbe, 1/2 TL Salz und Olivenöl hineingeben und mit einer Gabel zu einem dickflüssigen Teig verrühren, dabei immer mehr Mehl vom Rand einarbeiten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzufügen. Mit den Händen zu einem glatten, elastischen Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kühl stellen.

Weidegockel:

Inzwischen für den Weidegockel die roten Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zuckerschoten putzen und waschen, die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseitestellen.

Weidegockel:

Den Nudelteig in mehrere Portionen teilen und mithilfe der Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Bahnen ausrollen, dabei immer wieder mit Mehl bestäuben. Die fertigen Teigplatten locker aufrollen und mit dem Messer zu 1 1/2 cm breiten Nudeln schneiden. Dann die einzelnen Nudeln auseinanderrollen und wieder mit Mehl bestäuben.

Weidegockel:

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, das Hähnchenfleisch darin rundum goldbraun braten und wieder aus der Pfanne nehmen. Warm halten. 5. Für die Sauce die roten Zwiebeln und die Currypaste im Bratsatz mit 1 EL Öl andünsten. Mit der Sahne ablöschen und warm halten.

Sauce:

Das restliche Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Zuckerschoten darin unter Rühren bei starker Hitze andünsten. Mit der Sojasauce, Zucker und Pfeffer würzen, dann den Sesam und den Koriander unterrühren. Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser 2 bis 4 Minuten bissfest garen. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

Sauce:

Die Erdbeeren zur Currysauce geben und, falls nötig, abschmecken. Die Zuckerschoten mittig auf Teller verteilen. Die Hähnchenbrustfilets schräg in dünne Scheiben schneiden und auf das Gemüse setzen. Die Curry-Erdbeer-Sauce über die Zuckerschoten und den Weidegockel träufeln und die Bandnudeln dazu anrichten.

Tanja Müller

Latte Macchiato-Parfait

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-348.html

Folge 3 - Nachspeise

Dunkle Parfait:

150 g Zartbitterkuvertüre
75 ml Espresso
2 EL Kaffeelikör
75 g Zucker
75 g Cantuccini (ital. Mandelkekse)
250 g Sahne

Weißer Parfait:

150 g weiße Kuvertüre
325 g Sahne
2 EL Champagnertrüffel-Sahnelikör
75 g Zucker

Erdbeercarpaccio und das süße Pesto:

500 g Erdbeeren
30 g gehackte Pistazien
4 EL Orangensaft
3 EL flüssiger Honig

Dunkle Parfait:

Für das dunkle Parfait die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Den abgekühlten Espresso, den Kaffeelikör und den Zucker dazugeben, gut unterrühren und etwas abkühlen lassen. Die Cantuccini grob zerbröseln. Die Sahne steif schlagen. Erst die Keksbrösel, dann die Sahne unter die Schokoladenmasse heben. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, die dunkle Parfaitmasse einfüllen und ins Tiefkühlfach stellen.

Weißer Parfait:

Für das weiße Parfait die weiße Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. 75 g Sahne, den Sahnelikör und den Zucker dazugeben, gut unterrühren und etwas abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und unter die weiße Kuvertürenmasse heben.

Die helle auf der dunklen Schokoladenmasse verteilen und das Parfait zugedeckt im Tiefkühlfach etwa 5 Stunden gefrieren lassen.

Erdbeercarpaccio und das süße Pesto:

Für das Erdbeercarpaccio die Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Für das süße Pesto die Pistazien in einer Schüssel mit dem Orangensaft und dem Honig verrühren und zugedeckt beiseitestellen.

Erdbeercarpaccio und das süße Pesto:

Das Latte-Macchiato-Parfait 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen. Die Erdbeeren dachziegelartig auf Teller verteilen und mit süßem Pesto beträufeln. Das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und neben dem Erdbeercarpaccio anrichten.

Tanja Müller