

Champignonquintett an Flugentenbrust

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-356.html

Folge 5 - Vorspeise

Champignons:

300 g Doppelrahmfrischkäse
40 g Gorgonzola
1/4 reife Birne
1/2 TL Honig
1 – 2 getrocknete Feigen
50 g geräucherte Gänsebrust
(am Stück)
1 – 2 getrocknete Tomaten
40 g Nordseekrabben
1 EL gehackter Dill
20 mittelgroße Champignons

Rucolasalat:

4 dünne Scheiben geräucherte
Entenbrust
50 g Rucola
2 EL Obstessig
1 TL Honig
1 TL Senf
Salz
2 EL gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch)
4 EL Kürbiskernöl

Champignons:

Den Frischkäse in 5 Portionen in Schälchen verteilen. Für die Gorgonzola-Birnen-Honig-Creme den Gorgonzola halbieren und 1 Hälfte zu 1 Frischkäseportion geben. Die Birne schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte davon zum Gorgonzola- Frischkäse geben, mit dem Honig verrühren.

Champignons:

Für die Gorgonzola-Feigen-Creme die Feigen in kleine Würfel schneiden. Eine Portion Frischkäse mit dem restlichen Gorgonzola, der übrigen Birne und den Feigen verrühren. Für die Frischkäse-Gänsebrust-

Crème die Gänsebrust in sehr kleine Würfel schneiden und mit einer weiteren Portion Frischkäse verrühren. Für die Tomatencreme die getrockneten Tomaten sehr fein hacken und mit der vierten Portion Frischkäse verrühren. Für die Krabben-Dill-Creme die Krabben waschen, trocken tupfen und vorsichtig mit dem restlichen Frischkäse und dem Dill verrühren.

Champignons:

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Champignons putzen und trocken abreiben. Die Stiele abschneiden und die Lamellen mit einem Teelöffel entfernen. Je 5 Pilze mit 1 Sorte Frischkäsemischung füllen. Pilze auf das Backblech setzen und im Ofen auf der obersten Schiene 25 Minuten garen. Fünf Minuten vor Garzeitende die Entenbrust dazulegen und mit erwärmen.

Rucolasalat:

Inzwischen für den Rucolasalat den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Für das Dressing Essig mit Honig und Senf verrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Das Kürbiskernöl unterschlagen. Den Rucolasalat auf Teller verteilen, jeweils 5 verschieden gefüllte Champignons und 1 Scheibe warme Entenbrust dazu anrichten. Nach Belieben mit Petersilie und 1 Ringelblumenblüte garnieren.

Vroni Hollmann

Lammkeule mit Mangold

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-358.html

Folge 5 - Hauptspeise

Lammkeule:

3 Stiele Petersilie
2 Liebstöckelblätter
10 Minzeblätter
1 Knoblauchzehe
1 1/2 kg Lammkeule (mit Knochen)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1/4 Sellerieknolle
1 Möhre
1 Zwiebel
1/2 l Weißwein
1 TL Speisestärke

Mangoldpäckchen:

ca. 500 g Mangold
Salz
1 EL Entenschmalz (ersatzweise Gänseschmalz)
1 Zwiebel
1 – 2 Knoblauchzehen
60 g Crème fraîche
2 EL gehobelter Parmesan
2 EL Pinienkerne
1 EL Semmelbrösel
50 ml Fleischbrühe
Öl für die Form

Nudeln:

300 g Bandnudeln
Salz
1 EL Zucker

- 1 – 2 EL Walnusskerne
- 1 EL Butter
- 2 EL gehackte Petersilie

Lammkeule:

Für die Lammkeule am Vortag die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und anderweitig verwenden. Die Petersilienstiele, den Liebstöckel und die Minze fein hacken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazu- drücken. Die Lammkeule waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Kräutermischung einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühl stellen.

Lammkeule:

Am nächsten Tag den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Den Sellerie und die Möhre putzen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Das Gemüse in einen Bräter legen, die Lammkeule darauf- setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten offen garen. Den Wein angießen, die Temperatur auf 100 °C redu- zieren und das Fleisch weitere 5 Stunden mit geschlossenem Deckel garen.

Mangoldpäckchen:

Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit für die Mangoldpäckchen den Mangold in die einzelnen Blätter teilen, waschen und trocken schütteln. Die breiten Stiele aus den Blättern herausschneiden und beiseitelegen. Die Blätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und glatt auf der Arbeitsfläche aus- breiten.

Mangoldpäckchen:

Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und darin andünsten. Die Mangoldstiele in kleine Würfel schneiden, dazugeben und etwa 10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Crème fraîche, Parmesan, Pinienkerne und Semmelbrösel unterrühren.

Mangoldpäckchen:

Am Ende der Garzeit die Lammkeule aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Die Temperatur auf 160 °C erhöhen. Je etwa 2 EL der Mangold-Parmesan-Masse auf die Mangoldblätter geben. Die Blätter zu Päckchen falten und mit der Brühe in eine gefettete ofenfeste Form setzen. Zugedeckt im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.

Mangoldpäckchen:

Die Bratensauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und dabei das Gemüse leicht ausdrücken. Die Sauce aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben etwas reduzieren lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Die Sauce damit binden und warm halten.

Mangoldpäckchen:

Nudeln:

Mangoldpäckchen:

Für die Nudeln die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Die Walnüsse hacken und in dem Karamell wenden. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Nudeln darin wenden. Die karamellisierten Walnüsse und die Petersilie unterrühren.

Mangoldpäckchen:

Die Lammkeule auswickeln, aufschneiden und mit der Sauce und den Walnussnudeln auf Tellern anrichten. Die Mangoldpäckchen dazu servieren.

Vroni Hollmann

Eierlikörcreme mit Waffeln

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-360.html

Folge 5 - Nachspeise

Eierlikörcreme:

6 Blatt Gelatine
200 g Naturjoghurt (1,5 % Fett)
200 g Crème fraîche
90 g Zucker
200 ml Eierlikör
1 Vanilleschote
200 g Sahne

Johannisbeerspiegel:

200 g Schwarze Johannisbeeren
4 EL Zucker

Eierlikör-Zabaione:

4 Eigelb
50 g Zucker
75 ml Eierlikör

Waffeln:

150 g weiche Butter
4 Eier
125 g Zucker
1 Päckchen
Vanillezucker
250 g Mehl
1 TL Backpulver
Öl für das Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben

Eierlikörcreme:

Für die Eierlikörcreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt, die Crème fraîche und den Zucker verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Den Eierlikör unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und zur Eierlikörcreme geben.

Eierlikörcreme:

Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze in einem Topf auflösen. Von der Eierlikörcreme 2 bis 3 EL abnehmen und mit der Gelatine verrühren. Dann mit der restlichen Creme gut mischen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in vier Dessertringe gießen und etwa 4 Stunden kühl stellen.

Johannisspiegel:

Für den Johannisbeerspiegel die Johannisbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen und von den Rispen streifen. Die Beeren und den Zucker mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Eierlikör-Zabaione:

Für die Zabaione die Eigelbe mit dem Zucker und dem Eierlikör in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einem feinporigen, sämigen Schaum schlagen. Er sollte maximal eine Temperatur von 75 bis 78 °C haben. Die Zabaione im eiskalten Wasserbad kalt rühren.

Waffeln:

Für die Waffeln die Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach dazugeben. Etwa 1/4 l Wasser unterrühren (der Teig sollte relativ flüssig sein). Das Waffeleisen erhitzen und einfetten. Den Teig portionsweise hineingeben und zu Waffeln backen.

Waffeln:

Je 1 Klecks Johannisbeerpüree auf Teller verteilen. Die Eierlikörcreme aus den Ringen lösen und auf den Fruchtspiegel setzen. Je 3 Waffelherzen dazulegen und mit Puderzucker bestäuben. Die Zabaione über das Dessert ziehen.

Vroni Hollmann