

# Maifelder Kartoffelblüten auf Rucola-Pesto mit Wildschwein-Schinken

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-236.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-236.html)

Vorspeise



## Zutaten:

### Kartoffel Bier Brot:

300 g mehlig Kartoffeln  
150 g Roggenmehl  
400 g Weizenmehl  
½ Würfel Hefe  
375 ml lauwarmes Bier  
1 EL Salz  
1 Bd Schnittlauch, in Röllchen geschnitten  
1 EL Mehl

### Rucolapesto:

50 g Bauernkäse, überjähig  
50 g Pinienkerne  
100 g Rucola  
70 g Olivenöl  
Salz/Pfeffer

## **Kartoffelblüten:**

---

6- 8 mittelgroße Kartoffeln

Rapsöl

Salz/ Pfeffer

## **Zubereitung:**

---

### **Kartoffel Bier Brot:**

Kartoffeln schälen, waschen, weich kochen und stampfen. Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung schaffen. Hefe hineinbröckeln, mit lauwarmem Bier verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Das restliche Bier, Schnittlauch, Kartoffelstampf und Salz dazugeben, verkneten und weitere 40 Minuten gehen lassen. Danach den Teig zu Laiben formen, weiter 30 Minuten gehen lassen.

Das Brot mit etwas Bier bestreichen, mit Mehl bestäuben und im vorgeheizten Backofen erst 5 Minuten bei 220°C und anschließend 40-50 Minuten bei 160°C Umluft backen.

### **Rucolapesto:**

Den Bauernkäse grob reiben und den Rucola grob zerkleinern. Alle Zutaten in einem Mixer zerkleinern und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen.

### **Kartoffelblüten:**

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Diese mit Rapsöl, Salz und Pfeffer vermischen. Danach die einzelnen Scheiben als Reihe, dachziegelartig auslegen, aufrollen und als Rose in eine Muffinform stellen. Eventuell noch einzelne Kartoffelscheiben dazwischen stecken. Dann für etwa 30- 40 Minuten bei 190°C Umluft in den Backofen geben. Wichtig: nach 20 Minuten noch mal mit Öl bepinseln.

Die Kartoffelblüten auf einem Teller mit Rucolapesto anrichten. Brot und Schinken und etwas Salat als Beiwerk dazulegen.

Nadja Adams

# Rindermedaillons an Kräuterbutter mit weißem Spargel

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-234.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-234.html)

## Hauptspeise



## Zutaten:

---

### Rindermedaillons:

---

4 Rindermedaillons  
Butterschmalz  
Salz/ Pfeffer  
Fleischthermometer

### Kräuterbutter:

---

100g Butter  
1 Knoblauchzehe  
Salz/Pfeffer  
Kräuter nach belieben

### Sauce Hollandaise:

---

2 Eigelb  
1 EL Zitronensaft  
1-2 EL Creme fraiche  
100g Butter  
Salz/Pfeffer

### Spargel:

---

2 kg Spargel  
Salz/ Zucker/ Butter

### **Schwenkkartoffeln:**

---

800 g kleine festkochende Kartoffeln  
Salz  
Butterschmalz

### **Zubereitung:**

---

#### **Rindermedaillons:**

Rindermedaillons trockentupfen, Backofen auf 120°C Umluft vorheizen. Das Fleisch in heißem Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Danach in eine gefettete Auflaufform legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Auflaufform in den Backofen stellen und mit Hilfe eines Fleischthermometers so lange garen, bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist.

#### **Kräuterbutter:**

Knoblauchzehe schälen und kleinhacken, Kräuter waschen, trockentupfen und hacken. Butter schaumig schlagen, würzen und Kräuter mit Knoblauch untermischen. Die weiche Kräuterbutter mit einem Spritzbeutel in kleine Tupfen portionieren und kühl stellen.

#### **Sauce Hollandaise:**

Die Butter in einem Topf bei geringer Hitze langsam zergehen lassen. Das Eigelb, Zitronensaft und Creme fraiche in einem hohen Behälter mit einem Pürierstab schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren die flüssige Butter zur Eigelbmischung geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertige Sauce kann gut im Wasserbad warmgehalten werden.

#### **Spargel:**

Den Spargel schälen. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und am besten in einen länglichen Topf legen. Salz, Zucker und Butter hinzufügen. Den Spargel in das kochende Wasser geben und leicht köcheln lassen. Dann den Spargel bissfest garen und abgießen.

#### **Schwenkkartoffeln:**

Kartoffeln waschen und 20 - 25 Minuten in Salzwasser garkochen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken.

Nadja Adams

# Karamellisierter Spargel mit Seccomousse

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-232.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-232.html)

Nachspeise



## Zutaten:

---

### Seccomousse:

---

1 Päckchen Gelatine  
3 Eier  
Mark von einer Vanilleschote  
60 g Zucker  
100 ml Secco  
250 g Schlagsahne

### Karamellisierter Spargel:

---

400g Spargelspitzen  
Salz/Zucker/Butter  
50 g Butter  
5 EL Zucker  
3-6 EL Wasser  
3-6 EL Sahne

300g Erdbeeren  
Minzblätter zur Dekoration  
Heidelbeeren zur Dekoration

## **Zubereitung:**

---

### **Seccomousse:**

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Eier, Vanillemark und Zucker mit einem Handrührgerät sehr cremig aufschlagen. Den Secco tröpfchenweise unterrühren.

Die Gelatine bei schwacher Hitze auflösen. 6 Esslöffel der Creme in die Gelatine einrühren und dann erst mit der restlichen Creme verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben, sobald sie zu gelieren beginnt. In kleine Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden lang kalt stellen.

### **Karamellisierter Spargel:**

Die Erdbeeren waschen, abzupfen und vierteln oder achteln.

Die Spargelspitzen in Wasser mit Salz, Zucker und einem Stück Butter kurz bissfest kochen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Die Hitze reduzieren mit Wasser ablöschen, leicht einkochen lassen, Sahne nach und nach hinzugeben.

Spargel zugeben und leicht karamellisieren lassen.

Nadja Adams