

Kartoffelcremesuppe mit Orangen und würzigen Pinienkernen

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-292.html



KOCH/KÖCHIN

Sabine Klemme

Zutaten:

für die Suppe:

500 g Kartoffeln
1 l Gemüsebrühe
1 Bund Suppengemüse
Ca. 1/8 l frisch gepresster Orangensaft (2 Orangen)
100 g Schlagsahne
2 EL Butter
Salz nach Geschmack

für die würzigen Pinienkerne:

100 g Pinienkerne
2 EL Olivenöl
1 TL rotes Curry Pulver

1 Prise scharfes Curry Pulver
Einen Schuss Orangensaft
Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Würzige Pinienkerne:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Herausnehmen. Knapp die Hälfte der Pinienkerne zum Bestreuen grob hacken und Beiseite stellen.

Die restlichen Kerne mit Curry im Universal-Zerkleinerer fein hacken. Öl und einen Schuss Orangensaft unterrühren. Currypinienkerne mit Meersalz würzen.

Suppe:

Suppengemüse und Kartoffeln putzen bzw. schälen und waschen. In kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Suppengemüse und Kartoffeln darin unter Rühren an dünsten. Mit Orangensaft ablöschen. Brühe angießen und Salz dazugeben. Zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln bis die Kartoffeln weich sind.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, dabei die Sahne untermixen. Nochmals unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Pinienkerne und Currypinienkerne dazu reichen.

Gefüllte Gänsebrust mit knusprigen Kartoffelrosen und Winterwurzelgemüse

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-326.html



KOCH/KÖCHIN

Sabine Klemme

Zutaten:

für die Füllung der Gänsebrust:

100 g braune Champignons
1 Zwiebel
2 EL Semmelbrösel
1 Ei (Größe S)
1 EL Butter
2 Zweige Thymian
Salz und Pfeffer

für die Gänsebrust:

1 ausgelöste und doppelte Gänsebrust; etwa 1 kg; die Haut sollte zwischen den beiden Brustfilets noch zusammenhängen
1 Glas Gänsefond
1 Stück Sellerieknolle

2 Möhren
1/2 Stange Lauch
2 Scheiben Bauchfleisch/Speck, leicht geräuchert
1 EL Honig
1/2 EL Butterschmalz
2 TL Senf
2 Zweige Rosmarin
Salz und Pfeffer

für die Kartoffelrosen:

10-12 mittelgroße Kartoffeln
12 Scheiben Bauchfleisch/Speck, dünn geschnitten
Salz und Pfeffer
Rosmarin nach Geschmack
Olivenöl zum Einfetten der Form sowie zum Bestreichen

für das Winterwurzelgemüse:

1 - 2 Pastinaken
1 - 2 Steckrüben
1 - 2 Möhren
1 Rote Bete
1 - 2 Petersilienwurzel
1 - 2 Knollenziest (Stachys)

für die Marinade:

3 EL Olivenöl
1 TL Honig
Salz und Pfeffer
Thymian nach Geschmack

Zubereitung

Zubereitung Füllung:

Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
Thymianblätter von den Zweigen zupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Speck und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian unterrühren. Die Mischung in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und das Ei und die Semmelbrösel unterrühren.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Zubereitung Gänsebrust:

Das Fleisch mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen.

Die Füllung auf dem Fleisch verteilen, dann das Fleisch mit der Füllung zusammenklappen und mit Küchengarn wie einen Rollbraten zusammenbinden oder die offene Seite mit Rouladen- nadeln zustecken.

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Gänsebrust darin rundherum braun anbraten. Rosmarin dazugeben. Den Bräter schließen und das Fleisch im Ofen etwa 1 Stunde schmoren lassen.

Inzwischen Sellerie und Lauch putzen und in Stücke schneiden. Möhren schälen, längs halbieren und in Stifte schneiden. Nach einer Stunde Bratzeit das Suppengemüse mit in den Bräter geben. Bräter schließen und alles zusammen weitere 30 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Honig etwas erwärmen oder flüssigen Honig verwenden und die Gänsebrust mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen.

Nach 15 Minuten das Fleisch herausnehmen und etwa 5–10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Vom Bratensaft etwas Fett abschöpfen, den Gänsefond dazu geben, aufkochen lassen und mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Während die Gänsebrust im Ofen schmort werden die Kartoffelrosen und die Gemüsebeilage vorbereitet.

Zubereitung Kartoffelrosen:

Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden.

Eine Muffinform mit Olivenöl einfetten, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Bauchfleischscheiben längs schuppenförmig mit Kartoffelscheiben belegen und zu einer Rose aufrollen. Die aufgerollte Kartoffelrose in die Muffinform setzen. Olivenöl mit Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren und mit einem Pinsel die Kartoffelrosen bestreichen. Bei 160 Grad Heißluft ca. 30 - 40 Minuten, je nach Kartoffelsorte, goldbraun backen.

Zubereitung Gemüse:

Gemüse schälen, putzen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Rote Bete schälen und etwa 15 Minuten im Wasserbad vorkochen.

Marinade zubereiten, unter das Gemüse heben, abdecken und etwas ziehen lassen. Das marinierte Gemüse in eine Auflaufform geben und für ca. 30 Minuten im Backofen bei 180 Grad garen.

Walnussparfait mit Preiselbeer-Zwetschgenkompott

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-294.html



KOCH/KÖCHIN

Sabine Klemme

Zutaten:

Für das Parfait:

125 ml Milch
80 g Zucker
50 g Zucker zum Karamellisieren der Walnüsse
80 g Walnuskerne
3 Eigelb (Größe M)
20 g Sahne
1 EL Puderzucker
Mark einer Vanilleschote oder Vanillezucker
Öl zum Einfetten

Für das Kompott:

1 Glas Zwetschgen
1 EL ml Rotwein
1 Glas Zwetschgen
80 - 100 g Preiselbeeren

1 - 2 EL Rotwein
1 - 2 EL Speisestärke
1,5 EL Rohrzucker
1/2 TL Zimt
1/4 TL Lebkuchengewürz
2 Sternanis

Für Quitten-Crumble:

2-3 Quitten
20 ml Apfelsaft
2 TL Zucker
1 TL Butter
Zimt nach Geschmack
Vanillezucker nach Geschmack

Für die Streusel:

100 g Mehl
50 g Zucker
50 g Butter
Prise Salz
Fett zum Einfetten

Zubereitung:

Walnussparfait:

Die Walnuskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann herausnehmen. Zucker in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Walnuskerne zum Zucker geben und kurz damit glasieren. Die Walnuskerne auf einem mit Backpapier belegten Blech auskühlen lassen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit der Milch aufkochen. Die ausgekochte Vanilleschote entfernen. Eigelbe mit dem Zucker in einer Metallschüssel verrühren. Die heiße Milch mit dem Schneebesen nach und nach unterschlagen.

Die Eier-Milchmasse im heißen, nicht kochenden Wasserbad mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Schüssel in eine zweite Schüssel mit Eiswasser stellen und die Masse kalt rühren.

Die Sahne halbsteif schlagen und unter die kalte Eier-Milchmasse heben. Die Walnusskerne in grobe Stücke hacken und unter die Masse heben. Eine Kastenform mit Öl einfetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen und etwa 6-8 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Preiselbeer-Zwetschgenkompott:

Für das Preiselbeer-Zwetschgenkompott Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Mit den Gewürzen etwa 5 Minuten köcheln lassen und die Beeren dazu geben, danach die Zwetschgen zugeben. Falls die Sauce noch dünnflüssig ist, Speisestärke mit etwas Saft anrühren und die Sauce damit binden.

Streusel:

Für die Streusel Mehl, Zucker, Butter und Salz mischen, verkneten und die Zutaten mit den Händen zu zerbröseln.

Quitten-Crumble:

Quitten schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen, Quittenwürfel in die Pfanne geben und mit Zucker, Zimt und Vanillezucker bestreuen. Quittenwürfel darin 5 Minuten glasieren. Mit Apfelsaft ablöschen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Gelegentlich umrühren. Formen fetten und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Quittenwürfel in die Formen füllen und mit den Streuseln bedecken. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.