

Crostinis aus dem Nahetal

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-472.html

Vorspeise Folge 2

Rezept von Britta Korrell



Zutaten:

Drei-Käse-Salat auf Wingertsknorze:

1 „Wingertsknorze“ (dunkles Brötchen mit Mohn und Kümmel)
je 100 g Bergkäse, Gouda, Emmentaler
1 Lauchzwiebel
etwas Senf, Paprikapulver und Kümmel
Essig & Öl

Forelle & Matjes auf Pumpernickel:

5 – 6 kleine Pumpernickel oder dunkles Körnerbrot
1 Forellenfilet geräuchert
1 Matjesfilet

½ Apfel
1 EL Creme fraiche
etwas Zitronensaft

Ziegenfrischkäse auf Baguette:

1 Baguette
50 g Ziegenfrischkäse
2 Tomaten
etwas frischen Basilikum
Crema di Balsamico

Schwartenmagen-Salat auf Bauernbrot:

2 Scheiben Bauernbrot
150 g Wildschwartenmagen oder Schwartenmagen
4 Radieschen
Schnittlauch
Essig
Etwas Salat zum Dekorieren.

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Brote (außer Pumpernickel) in kleine Scheiben schneiden.

Belag mit Drei-Käse-Salat auf Wingertsknorze:

Käse klein würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, etwas Senf, Essig, Öl und Kümmel sowie Paprikapulver dazu geben. Etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Belag mit Forelle & Matjes auf Pumpernickel:

Matjes und Forelle fein würfeln, Apfelstücke und etwas Zitronensaft sowie Creme fraiche dazu geben. (Wer mag, kann statt Äpfeln auch Rote Bete nehmen.)

Belag mit Ziegenfrischkäse auf Baguette:

Ziegenfrischkäse in dünne Scheiben schneiden und mit den Tomatenwürfeln mischen, mit groben Pfeffer und Salz würzen, etwas Crema di Balsamico und gezupfte Basilikumblätter darüber spritzen.

Belag mit Schwartenmagen-Salat auf Bauernbrot:

Den Schwartenmagen in dünne Scheiben schneiden, Radieschen sowie etwas Schnittlauch klein würfeln, mit einem Spritzer Essig sowie Salz und Pfeffer würzen, darüber geben.

Alle Brotscheiben mit etwas Olivenöl im Ofen ca. 5 – 8 min rösten, dann die verschiedenen Beläge darauf verteilen und kreisförmig anrichten. Etwas Salat als Garnitur in die Mitte geben.

Kaninchen in Sherry-Rotweinsauce mit Kartoffelecken und mariniertem Gemüse

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-190.html

Hauptspeise

Rezept von Britta Korrell



Zutaten:

Kaninchen:

1 Kaninchenschlegel pro Person
Butterschmalz zum Anbraten
Wurzelgemüse
1 Knoblauchzehe
1 Tomate
etwas Sherry und Rotwein
2 Gläser Rinder- oder Bratenfond
1 Lorbeerblatt
etwas Salbei und Rosmarin
etwas Sahne zum Abschmecken

mariniertes Gemüse:

500 g Gemüse (bunte Paprika, Zucchini, Karotten)
Olivenöl zum Anbraten
0,1 l Riesling
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin

Kartoffelecken:

500 g festkochende Kartoffeln (Annabel)
frischer Rosmarin
Olivenöl und Meersalz

Zubereitung:

Kaninchenschlegel häuten, abspülen und trocken tupfen. Mit Salz & Pfeffer würzen und in Butterschmalz goldbraun anbraten, Wurzelgemüse und 1 Knoblauchzehe dazu geben, Tomate kurz mitrösten, mit etwas Sherry und einem Schuss Rotwein ablöschen, 500 – 800 ml Fond, Lorbeerblatt, etwas Salbei und Rosmarin dazugeben, sodass die Kaninchenschlegel ganz bedeckt sind.

Bei geringer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren. Das Fleisch herausnehmen, die Sauce noch etwas weiter reduzieren. Dann Knoblauch, Salbei, Lorbeer herausfischen und die Sauce mit dem Zauberstab pürieren. Eventuell mit etwas Sahne und einem kleinen Schuss Sherry abschmecken.

Das Gemüse in Scheiben schneiden und waschen. Dann in etwas Olivenöl vorsichtig anbraten, mit 0,1 l Riesling ablöschen. In eine Auflaufform geben, mit Salz & grobem Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe, einen Rosmarinzweig sowie etwas Olivenöl darüber geben, über Nacht marinieren.

Die Kartoffeln in kleine Quadrate schneiden, auf 200°C mit etwas Olivenöl und Meersalz sowie frischem Rosmarin 25 min. goldgelb backen.

Crème brûlée mit Erdbeeren in Beerenauslese und schokolierten Früchten

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-188.html

Nachspeise

Rezept von Britta Korrell



Zutaten:

Crème brûlée:

80 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
4 Eigelb
¼ l Milch
1/4 l Sahne
brauner Rohzucker zum Karamellisieren

Erdbeeren in Beerenauslese und schokolierten Früchten:

500 g Erdbeeren
0,1 l Beerenauslese oder Süßwein
Verschiedene Früchte, z.B. Ananas, Sternfrucht, Pflaume, Kiwi
Valrhona-Schokolade oder dunkle Schokolade mit 60 % Kakao-Anteil

Zubereitung:

Die Erdbeeren fein schneiden und in 0,1 l Beerenauslese oder Süßwein einlegen, 3 Stunden ziehen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Früchte darin eintauchen und auf einen mit Alufolie bespannten Kühl-Akku geben, erkalten lassen. Später zusammen mit dem Crème-Schälchen auf einem großen Glasteller anrichten.

Sahne, Milch und Vanillemark mit 40 g Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Die Eigelbe und den restlichen Zucker mischen und die Sahne-Milch-Mischung zugeben. Abkühlen lassen. Die Crème in kleine Schälchen verteilen und im Wasserbad im Backofen bei 130°C etwa 40 Minuten lang pochieren. Kalt stellen und mindestens 1 bis 2 Stunden durchkühlen lassen. Mit braunem Rohrzucker bestreuen und diesen mit einer Lötlampe karamellisieren.