

Kartoffelsuppe

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-602.html

Vorspeise



Zutaten:

Ca. 500 gr. mehlig Kartoffeln (am besten die Papa Creolia oder eine andere mehlig Sorte)
2 Essl. Sahne
Frischer Majoran, Salz, gute Fleisch- oder Gemüsebrühe
„blaue Elise“
„rote Emma“

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und gar kochen, anschließen pürieren. Sahne, Majoran und Brühe dazugeben und mit Salz abschmecken.

„rote Emma“ in der Schale kochen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Zum anrichten mit einem klecks Sahne und den bunten Kartoffelwürfeln die Suppe verfeinern.

Christa Binder

Lamm auf Heu mit Fächerkartoffeln

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-604.html

Hauptspeise



Zutaten:

1 kg Junger Lammrücken
Salz, Pfeffer, Paprika
Frisches Heu
Kräuter (Rosmarin, Thymian, Salbei, Petersilie etc.)
Karotten und Mangold
Fenchel
150 g Frischkäse
2 – 3 Essl. Eierlikör
600 g geriebener Käse
Fächerkartoffeln
Flüssige Butter oder Öl

Zubereitung:

Den Lammrücken anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Frisches Heu und die Kräuter in den Topf geben. Das Fleisch mit Heu und Kräuter abdecken. Bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen.

Karotten und Mangold schälen, mit flüssiger Butter bepinseln, gar kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchel gar kochen und teilen, so dass man ihn gut füllen kann.

Frischkäse, Eierlikör und geriebenen Käse verrühren und in die Fenchelschiffchen füllen. In eine Auflaufform legen und bei ca. 180 C, 30 Min. überbacken.

Fächerkartoffeln gut waschen und fächerartig einschneiden. Am besten die Kartoffel auf einen Löffel legen und bis zum Löffelrand einschneiden. Die Kartoffeln mit den Kräutern bespicken und mit Butter oder Öl einstreichen.

Im Backofen je nach Größe ca. 40 – 60 Min. bei 200 C backen und mit Kräutersalz abschmecken.

Christa Binder

Süßer Kartoffelgratin mit Zitronensorbet

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-606.html

Nachspeise



Zutaten:

Kartoffelaufbau:

Ca. 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
300 ml Sahne
4 - 6 Essl. brauner Zucker
Das Innere einer Vanilleschote
Einige Walnusshälften
Butterflöckchen

Zitronen-Basilikum-Sorbet:

200 ml Wasser
200 g Zucker
1 Bund Zitronenbasilikum
1 Eiweiß
Marinierte Früchte:
Früchte der Saison (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen etc.)

Kartoffelpralinen:

220 g mehliges Kartoffeln
200 g dunkle Schokolade
20 g Palmin
Walnüsse
2 – 3 Essl. brauner Zucker

Zubereitung:

Ca. 500 g Kartoffeln in Scheiben schneiden und in kleine Förmchen füllen.

Die Sahne, mit braunem Zucker und dem Inneren der Vanilleschote aufkochen und über die Kartoffelscheiben geben. Die Walnusshälften darauf verteilen, mit Butterflöckchen belegen und bei 180 C ca. 20 Min. goldgelb überbacken.

Für das Zitronen-Basilikum-Sorbet Wasser und Zucker aufkochen und etwas abkühlen lassen. Die Zitronenbasilikumblätter im Zuckerwasser ziehen lassen und nach ca. 2 Std. absieben. 2 – 3 Essl. zur Seite stellen. Eiweiß steif schlagen und mit dem Sirup vorsichtig vermischen. Zitronenbasilikumblättchen unterheben und ins Gefrierfach stellen. Jede halbe Stunde umrühren, damit sich der Sirup nicht absetzt, bis es die gewünschte Konsistenz hat.

Marinierte Früchte:

Die Früchte in Stücke schneiden und mit dem restlichen Sirup marinieren.

Für die Kartoffelpralinen 200 g mehliges Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und dann durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Schokolade und Palmin vermengen und im Wasserbad schmelzen lassen.

Die Walnüsse mit 2 – 3 Essl. braunem Zucker in der Pfanne karamellisieren.

Die karamellisierten Walnüsse in Pralinenförmchen legen und mit einem Spritzbeutel die Kartoffel-Schokoladenmasse auf die Walnüsse in die Förmchen spritzen und kühl stellen.

Christa Binder