

Schwarzwälder Kirschkuchen im Glas

swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-schwarzwaelder-kirschkuchen-im-glas-100.html

Gastgeschenk



Für 6 Gläser à 370 ml wird benötigt:

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
100 g Zucker
3 Eier Gr. M
150 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
3 EL Sahne
1 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
1 Glas Sauerkirschen
1 Hand voll Schokoplättchen

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Zartbitterschokolade und Butter in einer Schüssel über dem Wasserbad erwärmen. Danach Zucker und Eier schaumig schlagen, dann die flüssige Schokomasse, Mehl, Backpulver, Sahne, Kakaopulver und Salz unterrühren; sowie die abgetropfte Kirschen. Die Einmachgläser einfetten, zu 2/3 mit Teig füllen. Schokoplättchen darüber streuen. Gläser ohne Deckel im Backofen auf mittlere Schiene stellen und ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Abkühlen lassen, mit Deckel verschließen.

Serviertipp: Mit geschlagener Sahne servieren.

Elke Haas

Rucolapesto

 swrf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-rucolapesto-elke-haas-100.html

Vorspeise

Zutaten Rucolapesto:

ca. 600 g luftgetrockneter Rinderschinken
ca. 100 g Rucola
40 g Parmesan (oder mehr, je nach Geschmack)
125 ml Öl (Oliven- oder Rapsöl)
1 Knoblauchzehe
½ Abrieb von einer Bio-Zitrone
Salz & Pfeffer

Zubereitung Rucolapesto :

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und pürieren bis eine sämige Masse entsteht. Nochmals abschmecken.

Zutaten Brot:

500 g Weizenmehl Typ 550
2 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL brauner Zucker
ca. 250-300 ml handwarmes Wasser

Zubereitung Brot:

Aus allen Zutaten mit der Küchenmaschine einen Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. Danach den Teig auf bemehlter Fläche zu einem langen Laib formen, mit Wasser bestreichen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Im auf 220° C vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30-40 Minuten backen.

Einen großen Teller dekorativ mit dem Schinken auslegen, den Rucola mittig darauf legen, das Rucolapesto über Schinken und Rucola verteilen. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen. Dazu selbstgebackenes Brot mit Sonnenblumenkernen reichen.



Elke Haas

Osso Buco

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-zitronenthymian-nudeln-elke-haas-100.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-zitronenthymian-nudeln-elke-haas-100.html)

Hauptspeise

Für das Osso Buco:



Zutaten:

- 6 Scheiben Haxen (vom Milchrind)
- 1 TL Paprika
- 2 TL Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 ½ EL Mehl
- 1 Stange Lauch in schrägen Scheiben
- 4 Karotten in schrägen Scheiben
- 1 Stück Staudensellerie in Scheiben + etwas Grün kleingeschnitten
- 2 Zwiebeln in kleinen Würfeln
- 2 Knoblauchzehen kleingehackt
- ½ Tube Tomatenmark
- 1 Dose stückige Tomaten (ca. 800 g)
- 250 ml Weißwein
- 200 ml kräftige Rinderbrühe
- 1 Rosmarinzweig
- 2 frische (oder getrocknete) Lorbeerblätter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. In heißem Öl im Bräter scharf anbraten und rausnehmen. Die Zwiebeln im Bräter andünsten, dann Lauch, Karotten, Staudensellerie und Knoblauch hinzufügen. Andünsten lassen. Tomatenmark mit anbraten und dann gleich mit Weißwein und der Rinderbrühe ablöschen. Stückige Tomaten zugeben, Rosmarin und Lorbeerblätter hinzufügen. Das Fleisch in den Bräter geben und den Deckeln auflegen. Den Bräter in den auf 180° C vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene stellen und ca. 2-2 ½ Stunden garen lassen. Danach nochmals mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Rosmarin und Lorbeer entfernen. Auf Tellern anrichten und mit Gremolata bestreuen. Dazu die Zitronenthymiannudeln reichen.

Elke Haas

Zitronenthymian-Nudeln

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-osso-buco-elke-haas-100.html

Hauptspeise

Für die Nudeln:



Zutaten:

6 Eier
2 TL Salz
1 EL Öl
etwas Wasser
300 g Mehl (Typ 550 Weizen)
300 g Hartweizengrieß
1 Hand voll Zitronenthymian (abgezapften Blättchen)

Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, Salz, Öl und etwas Wasser zugeben. Das Mehl und den Grieß mischen und mit den Eiern und dem Zitronenthymian in der Schüssel verrühren. Dann auf der Arbeitsplatte zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach mit der Nudelmaschine zu schmalen Nudeln verarbeiten und in kochendem Salzwasser ca. 8- 10 Minuten kochen.

Elke Haas

Gremolata

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-gremolata-elke-haas-100.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-gremolata-elke-haas-100.html)

Hauptspeise

Für die Gremolata: :



Zutaten:


- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Zitronenabrieb
- etwas grobes Meersalz

Zubereitung:

Petersilie waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Die Blättchen und den Knoblauch klein hacken. Mit dem Zitronenabrieb und dem groben Meersalz mischen und über das Ossobuco streuen.

Elke Haas

Quark-Basilikum-Mousse

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-quark-basilikum-mousse-mit-erdbeeren-in-rotwein-balsamico-reduktion-elke-haas-100.html

Dessert

Für die Quark-Basilikum-Mousse :



Zutaten:

4 ½ Blatt Gelatine
3 Limetten
75 g Puderzucker
12 Zweige Basilikum
375 g Sahne geschlagen
300 g Magerquark
900 g Erdbeeren

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Abgeriebene Schale und Saft der Limetten mit dem Puderzucker über einem Wasserbad erwärmen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Quark in ein hohes Gefäß geben, Basilikum und Limetten-Gelatinemischung dazugeben und pürieren. In eine Schüssel umfüllen, die steif geschlagene Sahne unterheben und in 6 Förmchen verteilen. Abkühlen lassen (am besten über Nacht im Kühlschrank).

Dann auf große Teller stürzen und mit Erdbeeren und der Reduktion anrichten. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren neben der Mousse auf dem Teller anrichten und mit der Reduktion großzügig beträufeln.

Zutaten Rotwein-Balsamico-Reduktion:

200 ml Balsamico

300 ml Rotwein

180 g Zucker

Zubereitung Rotwein-Balsamico-Reduktion:

Alle Zutaten im Kochtopf erhitzen und kochen auf ca. 1/3 reduzieren lassen. Abkühlen lassen.

Elke Haas