

Karamellierte Birne mit Ofenkäse

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-420.html

Vorspeise



Zutaten:

Birnen mit Ofenkäse:

- 1 Zitrone
- 3 Birnen (nicht zu reif)
- 3 junge Camemberts
- 18 Scheiben Frühstücksspeck oder wahlweise rohen Schinken
- Oliveöl
- Italienische Kräuter
- Balsamico-Creme
- 100g Walnusskerne
- schwarzer Pfeffer und Salz aus der Mühle (relativ grob)
- Gemischter Blattsalat
- Butter
- Brauner Zucker

Zubereitung:

Für den Ofenkäse die Camemberts einmal quer durchschneiden, um zwei Taler zu erhalten. In einem tiefen Teller werden die Taler nun im Olivenöl gewendet und auf einem weiteren Teller abgelegt. Die aufgeschnittene Seite mit schwarzem Pfeffer und den Kräutern würzen.

Tipp: den Käse schon am Vortag oder einige Stunden vor dem Zubereiten der Mahlzeit fertigstellen.

Die eingelegten Käsetaler dann jeweils in 6 gleichmäßig große Tortenstücke schneiden und in den Speck einwickeln. Darauf achten, dass der Käse eng mit dem Speck eingewickelt ist, damit beim Backen „nichts verloren geht“.

Nun den Salat waschen, putzen und nach dem Schleudern schon auf den Tellern anrichten.

Die Ofenkäsepäckchen bei 200 °C (am besten auf einem kleinen Gitterrost) für 10 - 15 Min. im Ofen backen lassen.

Nun die Birnen waschen, schälen und in Spalten schneiden. Es sollten für jeden Teller drei sein. Die Birnen anschließend mit dem Saft der Zitrone benetzen. Die Walnüsse klein hacken und ohne Fett in einer kleinen Pfanne anrösten.

Den Salat mit je einem Esslöffel Öl und Balsamico-Creme überträufeln. Im Anschluss die Birnen mit etwas Butter und braunem Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Dann die karamellisierten Birnen und auch die Ofenkäsepäckchen auf dem Salat anrichten. Die Walnuskerne gleichmäßig auf dem Teller verteilen und alles mit grobem schwarzem Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen. Sofort servieren.

Silke Fuchsen

Rinderfilet mit frischen Kräutern

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-422.html

Hauptspeise



Zutaten

Rinderfilet mit frischen Kräutern:

Olivenöl
Butterschmalz
1,2 - 1,4 kg Rinderfilet
Frische Kräuter: Thymian, Petersilie
2 Knoblauchzehen
Salz
Scharfer Senf
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Gnocchi:

Muskatnuss
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz
1 Ei Gr. L

250 g Mehl (am besten sehr feines, etwas Mehl extra für die Arbeitsfläche und zum bestäuben zur Seite stellen)

200 g reifen Käse fein gerieben (z.B. Rustikus) (100g mit in den Teig, Rest zum Anrichten)

Möhrendip:

1 große Zwiebel

600 g Möhren

200 g Tomatenmark

Frischer Thymian (3 Stängel) und Oregano (4 Stängel)

2 TL Salz

200g Margarine

Zubereitung

Rinderfilet mit frischen Kräutern:

Das Rinderfilet abwaschen und trockentupfen. Rundum salzen und in heißem Butterschmalz in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Dann in eine feuerfeste Form geben und für 1,5 Stunden bei 80 Grad Ober/Unterhitze im Ofen garen lassen.

Den Knoblauch pressen und die Kräuter fein hacken. Das Ganze mit 5 EL Olivenöl mischen, Pfeffer und Salz dazu geben.

Das fertige Rinderfilet mit dem Kräuteröl rundum bestreichen und - in Alufolie eingeschlagen - ca. 5 Min. ruhen lassen. Aufschneiden und anrichten.

Gnocchi:

Den Gnocchi-Teig am besten bereits am Vortag vorbereiten. So erhalten die Gnocchi später beim Kochen mehr Biss.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen und schälen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und die noch warmen Kartoffeln durch die Presse drücken. Den Kartoffel- Stampf auf der Arbeitsfläche zu einem kleinen Berg anhäufen. Mit dem Finger oder einem Löffel eine kleine Vertiefung in der Mitte formen und dort das aufgeschlagene Ei hineingeben. Das Mehl und den Käse gleichmäßig über dem Kartoffel-Stampf verteilen. Mit Salz und Muskat würzen.

Das Unterarbeiten gelingt am besten mit einem Spatel. Nach Bedarf Mehl hinzufügen bis ein glatter, elastischer Teig entstanden ist. Diesen dann auf der bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. In etwa 2 cm lange Stücke schneiden und nach Belieben mit dem Gabelrücken Rillen eindrücken. Die fertigen Gnocchi dann auf ein bemehltes Backblech legen und erneut mit etwas Mehl bestäuben. Kalt stellen.

Den Gnocchi-Teig am besten erst kurz vor dem Garpunkt des Fleisches kochen.

Hierzu die Gnocchi in reichlich Salzwasser 3 - 4 Min. gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abschöpfen und abtropfen lassen. Zum Anrichten mit dem übrigen Käse bestreuen.

Möhrendip:

Die Zwiebel klein schneiden und in etwas Margarine andünsten, dann vom Herd nehmen. Die Möhren schälen und fein raspeln. Die Kräuter waschen und abzapfen. Alle Zutaten gemeinsam in die Pfanne geben, gut verrühren und für ca. 5 - 6 Min. andünsten.

Tipp: Je nach Jahreszeit und Belieben kann der Möhrendip kalt oder warm serviert werden.

Silke Fuchsen

Joghurtcreme mit glasierten Aprikosen

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-424.html

Nachspeise



Zutaten:

Joghurtcreme mit glasierten Aprikosen:

1,5 kg Naturjoghurt (3,5 % Fett)
250 g Sahne
3 - 4 Aprikosen (3 Spalten pro Teller)
4 EL Honig zum Glasieren und 2 EL zum Unterrühren
Walnusskerne
6 Physalis
36 Himbeeren

Zubereitung:

Den Joghurt mindestens 3 Std. vor Verzehr abtropfen lassen. Hierzu ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, eine Auffangschüssel darunter stellen und den Joghurt in das Sieb geben. Kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen. Mit dem abgetropften Joghurt und 2 EL Honig verrühren.

Die Walnusskerne klein hacken und anrösten.

Die Aprikosen waschen und in Spalten schneiden. Den Honig in einer Pfanne erhitzen und die Aprikosen darin glasieren.

Den Joghurt auf den Tellern zusammen mit der Physalis und den Himbeeren anrichten. Die Aprikosen im Fächer dazu legen und das angerichtete Dessert mit dem noch warmen Honig aus der Pfanne beträufeln.

Zum Schluss noch die Walnusskerne darauf verteilen und schnell servieren.

Silke Fuchsen