

Anjas Caipirinha

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-468.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-468.html)

Rezept



Zutaten:

Limetten
Brauner Zucker
Riesling trocken
Secco weiß
Tonic Water
Eiswürfel

Zubereitung:

Limetten waschen, in Scheiben schneiden und mit dem braunen Zucker vermengen und ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Limetten in große Gläser füllen, ca. ¼ l Riesling trocken, auffüllen mit Secco weiß und einem Schuss Tonic Water.

Anja Kurz

Winzertarte

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-470.html

Rezept



Menge für eine Tarteform 30 cm Durchmesser (ergibt ca. 10 Stücke)

Zutaten:

für den Boden:

150 gr Mehl und Mehl zum Ausrollen
1 EL Sauerrahm
100 gr. Butter plus Fett für die Tarteform
¼ TL Salz
1 Eigelb

für den Belag:

2 Bund Kräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie)
4 Eier
250 gr Mascarpone
200 gr Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskat
150 gr Schinkenwürfel
150 gr Bergkäse, gerieben
2 große Kartoffeln
Flüssige Butter

Zubereitung:

Boden:

Am Vortag: Alle Zutaten mischen, auswellen, auf die gefettete Tarteform legen, Backpapier darüber und 500 g Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen) gleichmäßig darüber verteilen. Bei ca. 200 Grad 20 Minuten blind backen. Boden kühl und trocken aufbewahren.

Belag:

2 Stunden bevor die Gäste kommen: Kräuter hacken, Mascarpone, Eier und die restlichen Zutaten vermengen. Würzen mit Pfeffer, Salz und Muskat. Masse auf dem Tarteboden vorsichtig verteilen und bei 180 Grad 10 Minuten im Backofen backen.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Nach 10 Minuten kreisförmig auf der Tarte verteilen, mit flüssiger Butter bestreichen und nochmals 40 Minuten backen.

Kalt oder lauwarm genießen.

Passt hervorragend zu einem kräftigen Grauburgunder!

Anja Kurz

Parmesan-Omelett mit grünem Spargel

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-446.html

Vorspeise



Zutaten:

300 gr grüner Spargel
reichlich Salzwasser
150 gr gekochter Schinken
Butter
75 gr Parmesan
150 gr Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
3 Eier
2 Eigelb
Tarteform 20 cm Durchmesser

Zubereitung:

Backofen auf 150 Grad. vorheizen.
Den Spargel im unteren Drittel schälen, danach ca. 2 cm kürzen. In kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und in ca. 2 cm Stücke schneiden. Den Schinken würfeln und mit dem Spargel vermengen.

Tarteform einbuttern und die Spargel-Schinken-Mischung gleichmäßig verteilen. Parmesan reiben. Sahne aufkochen und den Parmesan darin schmelzen lassen. Mit Pfeffer, etwas Salz und Muskat abschmecken. 3 Eier und 2 Eigelb verrühren und unter die Parmesan-Sahne rühren. Eier-Parmesan-Masse über dem Spargel gleichmäßig verteilen.

Tarteform auf die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Fettpfanne darunter mit kochendem Wasser befüllen, Backofen schließen.

Ca. 60 Minuten stocken lassen, evtl. Temperaturen runter drehen, falls die Tarte zu dunkel wird. Die Masse muss fest werden.

Tarte herausnehmen und in Stücke schneiden.

Dazu empfehle ich einen Wildkräuter-Salat mit Blümchen und einem leichten Essig-Öl Dressing sowie einen Weißburgunder.

Anja Kurz

Lammkotelett mit Bärlauchkruste auf Ratatouille

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-448.html

Hauptspeise



Zutaten:

Fleisch:

16 Lammkoteletts mit Stiel
3 Knoblauchzehen
Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
Olivenöl

Bärlauchkruste:

80 gr Weißbrot
3 EL. Bärlauch
100 gr Butter
Salz, Pfeffer
Etwas gehackte Petersilie

Ratatouille:

1 Aubergine
2 Zucchini
2 rote und 2 gelbe Paprika
2 Cocktail-Tomaten

2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Thymian frisch, nur die Blätter
100gr. passierte Tomaten
Salz, Pfeffer
100 gr. Sahne
50 gr Parmesan

Gnocchi:

100 g Hartweizengrieß
1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
500 g Mehl
150 g Butter
1 Prise Salz
Salzwasser

Zubereitung:

Fleisch:

1 Tag zuvor werden die Lammkotelett mariniert: Knoblauch schälen, fein hacken. Mit dem Olivenöl vermengen. Koteletts trocken tupfen und in eine große Auflaufform legen. Kräuter und Knoblauch-Öl gleichmäßig über den Koteletts verteilen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf Grill-Funktion einheizen. Lammkoteletts aus der Marinade nehmen, diese absieben. Marinaden-Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Lammkoteletts scharf anbraten, herausnehmen. Nun die Bärlauchkruste in gleichgroße Scheiben schneiden und auf dem Lamm verteilen.

Die Koteletts kurz in den Backofen schieben, bis die Kruste knusprig und leicht braun ist.

Bärlauchkruste:

Weißbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zauberstab fein zerbröseln. Bärlauch in feine Streifen schneiden. Butter schaumig rühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bärlauch, Weißbrot und etwas Petersilie dazu geben. Alles gut verrühren. Auf Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Ratatouille:

Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Alles Gemüse gleichmäßig in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Olivenöl erhitzen. Zuerst Aubergine, danach Paprika und die restlichen Zutaten ca. 5 Minuten anbraten. Knoblauch dazu geben.

Thymian und passierte Tomaten hinzugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Sahne steif schlagen. Mit dem geriebenen Parmesan unter das Ratatouille geben. Im Backofen warm halten.

Gnocchi:

Kartoffeln schälen, kochen und noch heiß durch die Spätzlemaschine drücken. Mit Grieß, Salz und Mehl zu einer homogenen Masse verarbeiten. Anschließend eine Rolle formen und typische Gnocci abschneiden und zum Schluss mit einer Gabel zart eindrücken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocci so lange darin kochen, bis sie oben schwimmen.

Herausnehmen und in etwas Butter in einer Pfanne leicht anbraten bis sie einen zarten Braunton haben.

Lammkoteletts, Ratatouille und Gnocchi schön auf einem Teller anrichten und mit einem kleinen Rosmarinzweig garnieren.

Dazu passt ein kräftiger Rotwein z.B. 2012er Spätburgunder „S“

Anja Kurz

Limetten-Mousse mit Erdbeer-Carpaccio

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-450.html

Nachspeise



Zutaten:

Limetten-Mousse:

100 gr kalte Buttermilch
3 Ei Zucker
3 Blatt Gelatine
1/2 Limette
120 gr kalte Sahne
Erdbeeren in gewünschter Menge
Puderzucker
Minze

Cantuccini:

2 Eier
180 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1/2 Flasche Bittermandelaroma
25 g Butter
250 g Mehl
1 TL Backpulver
180 g Mandeln halbiert

Zubereitung:

Limetten-Mousse:

Buttermilch mit dem Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limette heiß abwaschen, auspressen und die Schale fein reiben. Limettensaft auf dem Herd erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Sahne steif schlagen. Gelatine und Limettenschale unter die Buttermilch rühren. Wenn die Buttermilch beginnt zu gelieren, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und in kleine Förmchen füllen.

Ca 5 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

Erdbeeren waschen und putzen, in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller auslegen, die Limettenmousse darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben und mit einem Minzblättchen dekorieren.

Dazu passt eine Samtrot Weißherbst Auslese!

Cantuccini:

Eier, Butter, Zucker und Aroma miteinander verrühren, das Mehl und Backpulver dazu geben. Die halbierten Mandeln unterheben. Drei Teigrollen (ca. 6-8 cm breit) formen und 25 Minuten bei 175 Grad backen. In ca. 1 cm breite Stück schneiden (schräg) und nochmals 10 min backen.

Traditionell werden Cantuccini in den Dessertwein Vin Santo getunkt. Mit Espresso schmecken sie aber auch köstlich oder natürlich einfach nur so zum Dessert.

Anja Kurz