

Herbstbowle

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-618.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-618.html)

REZEPTAUTOR/IN

Kathrin Otte

KOCH/KÖCHIN

Kathrin Otte



Vorbereitung: Einzelne Trauben in eine Eiswürfelform geben, mit Wasser auffüllen und einfrieren.

4 cl Lillet Blanc

3 - 4 halbierte, weiße Trauben

4 cl weißer Traubensaft

Winzersekt Brut oder Extra Brut Zitronenzeste

Lillet Blanc, Trauben und Traubensaft in ein Glas auf die Trauben-Eiswürfel geben. Verrühren, mit Winzersekt aufgießen und anschließend mit Zitronenzeste dekorieren.

Rinder-Spieße mit Glasnudelsalat

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-622.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-622.html)

REZEPTAUTOR/IN

Kathrin Otte

KOCH/KÖCHIN

Kathrin Otte



Zutaten:

Nuoc –Cham (Sauer-Scharfe Dip Sauce):

- 1 Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 3 TL Zucker
- Zitronensaft (½ Zitrone)
- 3 EL Essig
- 3 EL Wasser
- 4 EL Fischsauce

Glasnudelsalat:

- 100 g Glasnudeln
- 1 rote Spitzpaprika
- 20 g frischer Ingwer
- 1 kleiner Rotkohl
- 1 - 2 Karotten

½ Chilischote (Kerne entfernen)
½ Bund Koriander
je 1 Bund Minze und Thai-Basilikum
4 EL Sojasauce
2 EL Sweet Chili Sauce
2 TL Sesamöl
4 EL Limettensaft
1 ½ EL Zucker
Pfeffer

Schälchen:

Muffinbackblech
Dessertringe
Öl, 1 Päckchen Filo-/ oder Yufkateig

Rindertartar in La Lot Blättern:

100 g grüner Schweinespeck ohne Schwarte (d.h. ungesalzen und ungeräuchert)
400 g Rindertartar
2 Packungen La-Lot Blätter (gibt's im gut sortierten Asia-Markt)
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
3 EL Fischsauce
Pfeffer gemahlen
Salz
10 Holzspieße (24 cm lang)

Zubereitung:

Nuoc –Cham (Sauer-Scharfe Dip Sauce):

Chili und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Zucker, Zitronensaft, Essig, Wasser und Fischsauce miteinander verrühren und gut verquirlen, sodass der Zucker komplett aufgelöst ist. Anschließend Chili- und Knoblauchscheiben hinzufügen und in Portionsschälchen geben.

Glasnudelsalat:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Glasnudeln hinzugeben und ca. 5 Min. ziehen lassen. Danach Nudeln unter kaltem Wasser abschrecken und mit einer Schere in mundgerechte Stückchen schneiden.

Spitzpaprika, Karotten und Rotkohl in feine Julienne-Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander, Minze und Thai-Basilikum waschen und fein hacken. Dabei 4 schöne Minzblättchen aufheben.

Sojasauce, Sweet Chili Sauce, Sesamöl, Limettensaft und Zucker miteinander verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Glasnudeln mit dem Gemüse und der Sauce vermengen. Kräuter dazugeben und gut mischen, dabei immer wieder abschmecken.

Glasnudelsalat kurz vor dem servieren in die Schälchen geben und mit je einem Minzblatt dekorieren.

Zubereitung (Schälchen):

Ofen auf 180° vorheizen.

Muffinblech mit Öl einpinseln und je einen Dessertring auf des Blech legen. Auf diesen Dessertring, einen weiteren Dessertring hochkant stellen. Diese ebenfalls gut mit Öl einreiben. Den Teig diagonal halbieren, sodass 2 Dreiecke entstehen. Diese Dreiecke jeweils in Tropfenform zurechtschneiden.

Den „Teig-Tropfen“ mit der Spitze auf den hochkant gestellten Dessertring legen und mit dem „Tropfenbauch“ die Muffin-Form auslegen, sodass ein Schälchen entsteht.

Das Blech für 2-3 Minuten in den Ofen stellen und so wie sich der Teig knusprig braun verfärbt wieder herausnehmen. Achtung: Das geht häufig schneller als man glaubt – am besten einfach kurz dabei stehen bleiben.

Rindertartar in La Lot Blättern:

Den Schweinespeck in sehr feine Würfel schneiden und anschließend feinhacken.

Die Lot-Blätter gründlich waschen und ungefähr 30 ganze und möglichst große Blätter aussortieren. Die übrigen Blätter – es sollten ca. 10 mittelgroße sein – mit einer Schere in feine Streifen schneiden, anschließend fein hacken. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und fein hacken.

Tartar, Schweinespeck, feingehackte Lot-Blätter, Knoblauch und Schalotten vermischen, gut durchkneten und mit der Fischsauce, gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Kühlstellen und 2 Stunden durchziehen lassen.

Die Holzspieße eine halbe Stunde in warmes Wasser legen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Auf die eine Seite der Arbeitsfläche die Lot-Blätter, eine Schale mit kochend heißem Wasser und eine Schere dazu legen. Auf der anderen Seite die Fleischfüllung zusammen mit einem Esslöffel und die Holzspieße bereitstellen.

Nun jeweils ein Lot-Blatt nehmen, durch das heiße Wasser ziehen – dadurch wird es geschmeidiger – den evtl. überstehenden Stängel mit der Schere abschneiden und mit der dunklen Seite nach unten in Längsrichtung auf die Arbeitsfläche legen. Einen Esslöffel der Füllung darauf geben, das Blatt vorsichtig von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen und auf einen Holzspieß stecken.

Je nach Größe der Blätter passen ungefähr 6 Röllchen auf jeden Spieß. Falls die Blätter zu breit sind können auch 2 Spieße parallel verwendet werden.

Die fertigen Spieße über in einer schweren Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und bei mittlerer Hitze fertig braten.

Das Fleisch sollte durchgaren, die Blätter aber nicht schwarz werden. Die Rollen auf den Spießen lassen und zusammen mit der „nuoc cham“-Soße und dem Glasnudelsalat anrichten.

Feigen mit Ziegenkäse und Honig

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-620.html

Portionen:

6

Koch/Köchin:

Kathrin Otte

Rezeptautor/Rezeptautorin:

Kathrin Otte



Zutaten:

12 Feigen
2 Rollen milder Ziegenfrischkäse
1 Glas Edelkastanienhonig
30 Walnüsse (Walnusshälften)
Crema Aceto di Balsamico
50 g Zucker
1 Ei Öl

Zubereitung:

Die Feigen waschen, trockentupfen, evtl. den Boden gerade schneiden, damit sie einen besseren Stand haben. Die Feigen sternförmig aufschneiden, aber nicht durchschneiden und auf ein Backblech geben.

Ziegenkäse in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Honig einpinseln und auf den Feigen drapieren.

Feigen unter dem vorgeheizten Backofengrill 5-7 Minuten auf mittlerer Schiene erwärmen.

Für die karamellisierten Walnüsse das Öl und den Zucker zusammen in einer Pfanne unter Rühren erhitzen, bis ein hellbrauner Karamell entstanden ist. Die Nüsse sofort dazugeben, gut umrühren und alles auf einen geölten Teller geben (schnell arbeiten, denn der heiße Karamell dunkelt schnell nach). Die Nüsse auskühlen lassen.

Je 2 Feigen auf einem Teller anrichten, Walnüsse um die Feigen herum drapieren und mit Crema di Balsamico verzieren.