

Hugo

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-antony-hugo-100.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-antony-hugo-100.html)

Zum Empfang



Zutaten:

Für ein Glas Hugo wird benötigt:

100 ml. Zitronenlimonade
100 ml. Secco
1 kleinen Schuss Holundersirup
Minze

Zubereitung:

Die Zutaten nacheinander in ein Glas geben, mit Minze dekorieren und mit Strohalm servieren.

Katja Antony

Zweierlei Rheinheissches

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-antony-vorspeise-100.html

Vorspeise



Zutaten:

Für den Wurstsalat:

500 g Fleischwurst
70 g Fleischkäse
3 Gewürzgurken
½ kleine Zwiebel
3 Radieschen
6-7 Eßlöffel Öl
6-7 Eßlöffel Kräuteressig
etwas Wasser
Salz
Pfeffer
Petersilie

Für den Spundekäs:

500g Quark (20%)
250 g Butter
1 Päckchen Frischkäse
1 kleine Zwiebel
Salz
Paprika
Zucker

Zubereitung

Wurstsalat:

Fleischwurst und Fleischkäse in Würfel schneiden Gewürzgurken, Zwiebeln und Radieschen ebenfalls in Würfel schneiden Zutaten alle miteinander vermischen – Radieschen bitte zurückbehalten und erst kurz vor dem Anrichten dazugeben, sonst verlieren sie die Farbe! Petersilie hacken – etwas zur Garnitur zurückbehalten- und ebenfalls unter den Wurstsalat geben. Salatdressing aus Öl, Essig, Wasser, Salz und Pfeffer herstellen – herzhaft abschmecken. Das Salatdressing über den Wurstsalat geben und gut vermengen. Ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, anschließend portionieren, mit Petersilie garnieren und anrichten.

Spundekäs:

Butter (Zimmertemperatur!) schaumig rühren Quark und Frischkäse dazugeben, ebenfalls schaumig rühren, 1 kleine Zwiebel in feine Würfel schneiden ebenfalls dazugeben. Die Masse mit Salz, Paprika und einer Prise Zucker abschmecken.

Tipp:

Den Spundekäs kann man gut am Tag zuvor zubereiten, die feingewürfelte Zwiebel jedoch erst ein paar Stunden vor dem Verzehr dazugeben.

Katja Antony

Cuscinos vom Bentheimer Schwein mit Petersilienkartoffeln und buntem Spargelsalat

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-antony-hauptspeise-100.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-antony-hauptspeise-100.html)

Hauptspeise



Zutaten:

Für die Cuscinos vom Bentheimer Schwein:

ca. 100-120 g geräucherten Speck vom Bentheimer Schwein
ca. 250 g Champignons
2 große Zwiebeln
9 Cuscinos vom Bentheimer Schwein
Tomatenmark
Zucker
Brühe
Sahne
evtl. Speisestärke
ca. 0.75 Liter halbtrockenen Weisswein

Für die Petersilienkartoffeln:

mittelgroße, festkochende Kartoffeln (pro Person ca. 3 Stück)
Salz
Butter

Petersilie

Für den bunten Spargelsalat (Zutaten für 4 Personen):

750 g weissen Spargel – Sorte 2

250-300 g grünen Spargel

7 Radieschen

1-2 Lauchzwiebeln

8 kleine Erdbeeren

Essig

Öl

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Cuscinos vom Bentheimer Schwein:

1. Speck in Pfanne langsam auslassen und kross braten – mit Weisswein ablöschen
2. Champignons in Scheiben schneiden, in Pfanne anbraten – mit Weisswein ablöschen
3. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, in Pfanne anbraten, mit Tomatenmark und Zucker würzen – mit Wein ablöschen
4. Cuscinos in Bentheimer Schmalz im Bräter anbraten, anschließend salzen und pfeffern, 1-3 komplett dazugeben, mit Brühe auffüllen, bis die Cuscinos bedeckt sind.

Den Bräter in den vorgeheizten Backofen (ca. 140 Grad). Ca. 60-65 Minuten garen – Achtung: das Bentheimer Fleisch braucht gerne etwas länger!

Die Soße mit etwas Sahne verfeinern und bei Bedarf mit Speisestärke binden. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig! Pro Person je nach Größe der Cuscinos 1,5 Cuscino.

Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen

Salzwasser abschütten

Butter in Topf zerlassen, Kartoffeln dazugeben

grob gehackte Petersilie in den Topf geben, Deckel schließen

Topf schütteln um die Petersilie recht gleichmäßig über den Kartoffeln zu verteilen.

Bunter Spargelsalat:

1. weissen Spargel schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, in kochende Salzwasser geben und darin ca. 8 Minuten bissfest garen. Danach direkt abschütten!
2. grünen Spargel: unteres Drittel schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, in kochendes Salzwasser geben und darin ca. 5 Minuten bissfest garen. Danach direkt abschütten!
3. Radieschen in feine Scheiben schneiden, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden kleine Erdbeeren in ca. achteil-Stücke schneiden
4. Salatmarinade herstellen: dazu: ca. 4 Eßl Öl, ca. 6 Eßl. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker und Lauchzwiebeln verrühren.
5. Die Marinade über die noch lauwarmen Spargel geben und unterheben. Durchziehen lassen. Kurz vor

dem Anrichten die Radieschen unterheben – sonst verlieren sie die Farbe.

6. Die in Achtel geschnittenen kleinen Erdbeeren als Garnitur auf dem Spargelsalat verteilen – und einfach gut schmecken lassen!

Katja Antony

Erdbeertiramisu

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-antony-nachspeise-100.html

Nachspeise



Zutaten:

- 1,5 kg Erdbeeren
- 80 g Löffelbiscuits
- ca. 4 Eßl. Amarettolikör
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Sahne
- 300 g Naturjoghurt
- ½ Päckchen Mandelblättchen (etwas Butter)

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, in feine Scheiben schneiden, kleinere ganze Erdbeeren für Garnitur zurücklassen
2. Löffelbiscuits in kleine Stücke brechen
3. Mandelblättchen in etwas Butter anrösten, kaltstellen
4. Sahne steif schlagen – etwas steifgeschlagene Sahne zurückbehalten für Garnitur
5. Joghurt und Vanillezucker verrühren, steifgeschlagene Sahne unterheben

Dessert nun folgendermaßen in die Dessertschälchen einfüllen:

1. Geschnittene Erdbeeren
2. Löffelbiscuitstückchen mit Amarettolikör beträufeln
3. Mandelblättchen darübergerben
4. Nächste Schicht geschnittene Erdbeeren
5. Joghurt-Sahne Masse darübergerben
6. Garnieren mit gerösteten Mandeln, Erdbeeren und evtl. geschlagener Sahne

Katja Antony

