

Eistee mit Wacholdersud

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-512.html



Zutaten:

720 ml Quittensaft gezuckert
1 Prise Zimt
19 St. Wacholderbeeren
500 ml kalter Schwarztee
3 Scheiben Zitronen

Zubereitung:

Den Quittensaft in einem mittelgroßen Topf erhitzen und mit Zimt und 7 Wacholderbeeren 4 Std. kaltstellen. Danach die Wacholderbeeren entfernen, in Gläser füllen und den Schwarztee dazugeben. Die restlichen Wacholderbeeren in die Gläser verteilen und mit Zitronenscheiben anrichten.

Katja Bihlmaier

Ugenhofer Schinkenbrettchen mit Frühlingsgrün

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-494.html

Vorspeise



Zutaten:

18 Scheiben Gerauchtes Rinderfilet (hauchdünn geschnitten)
18 Scheiben Ugenhofer Landschinken (hauchdünn geschnitten)
18 Scheiben Wacholderschinken (hauchdünn geschnitten)
Gänseblümchen, Löwenzahn, Rucola, Kresse, Kopfsalat rot und grün
Radieschen
1 Kohlrabi
Schnittlauch mit Blüte frisch gepflückt

Soße:

1 EL Balsamicosenf
1 EL Essig
6 Erdbeerblätter
2 Dinkelstriezel

Zubereitung:

Gerauchtes Rinderfilet, Land- und Wacholderschinken auf einem Brett anrichten.

Kohlrabi in Scheiben schneiden. Rucola und Kopfsalat (rot und grün) putzen und waschen, Salat und Kresse mit den Gänseblümchen auf dem Brett anrichten. Balsamicosenf und Essig verrühren und über den Salat träufeln.

Radieschen zur Blume einschneiden und in kaltem Wasser aufgehen lassen. Das Brett mit Radieschen, Schnittlauch und Kohlrabi dekorieren. Dinkelstriezel aufschneiden und mit dem Schinkenbrett servieren.

Katja Bihlmaier

Roastbeef mit Hefeknöpfe und Linsensalat

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-496.html

Hauptspeise



Zutaten:

für den Linsensalat:

- 200 g Alblinsen
- 500 ml Gemüsebrühe (3,5 geh. Holzlöffel)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 - 2 Tomaten
- 1 Paprika
- 1 Bund frische Petersilie
- Schafskäse
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Apfel-Balsamico-Essig

für die Hefeknöpfe:

500 g Dinkelmehl
40 g Hefe
1 TL Salz
170 ml Milch

für die Soße:

Schweineschmalz
3 Knochen vom Angusrind
1 Karotte
1/2 Sellerie
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
0,5 l Portwein
1/2 Tube Tomatenmark
Rosmarin gemahlen und frische Stengel
Gemüsebrühe
Pfeffer
Salz
Bitterschokolade

für das Roastbeef:

2 kg Roastbeef vom Angusrind am Stück
2 Zweige frischer Rosmarin
2 Zweige frischer Majoran
1 EL kleingeschnittener frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen, kleingeschnitten
Rosmarin gemahlen
Schwarzer Pfeffer grob gemahlen
Thymian

Zubereitung:

Linsensalat:

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe fein schneiden und mit etwas Olivenöl andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Linsen und das Lorbeerblatt zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Linsen abgießen, wenn sie die gewünschte Bissfeste erreicht haben, das Lorbeerblatt entfernen und etwas abkühlen lassen.

Paprika, Tomaten und Schafskäse würfeln, die Petersilie hacken. Einige Schafskäsewürfel und etwas Petersilie zum Garnieren zur Seite legen. Paprika, Tomaten, Schafskäse und Petersilie unter die Linsen heben. Den Salat mit Apfel-Balsamico-Essig, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Schafskäsewürfeln und Petersilie garnieren.

Hefeknöpfe:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen, mit dem Rührgerät kneten und 1 Std. gehen lassen.

Einen großen Topf 1/4 mit Wasser füllen, mit einem Tuch belegen und mit einer Schnur befestigen. Das Wasser zum kochen bringen. Den Teigling auf das Tuch legen und einen großen Topf oder Schüssel darüber stülpen. Auf mittlerer Stufe 45 Minuten leicht kochen.

Fertiges Hefeknöpfe vom Tuch nehmen und auf einem Brett mit einem Zwirn in Scheiben schneiden.

Soße:

Den Schweinschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Knochen anbraten. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch sehr klein schneiden, anbraten und Tomatenmark dazugeben. Mit Portwein nach und nach ablöschen und mehrmals reduzieren, bis eine bräunliche Farbe entsteht. Etwas Wasser und die Gewürze dazugeben. Ca. 1 Stunde zugedeckt leicht köcheln lassen. Die Knochen herausnehmen, Soße absieben, Gemüse durch ein Sieb drücken und in die Soße geben. Falls die Soße sämiger sein soll, kann ein Teil des Gemüses mit der Soße fein gemixt werden.

Die Bitterschokolade am Schluss einraspeln und abschmecken. Danach nicht mehr aufkochen.

Roastbeef:

Das Fleisch trocken tupfen, würzen und mit frischen Kräuter 2 - 3 Tage evakuieren oder in einem geschlossenen Behälter kalt stellen.

Am Tag der Zubereitung den Backofen auf 70°C vorheizen. Das Fleisch auf ein Backblech und in den Backofen schieben. Wenn die Kerntemperatur von 55°C erreicht ist, den Ofen ausschalten. Backzeit beträgt ca. 2 bis 2,5 Stunden.

In einer Pfanne Schweineschmalz oder Bratfett erhitzen. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in daumendicke Scheiben schneiden und max. 1 Minute pro Seite in sehr heißer Pfanne anbraten. Dann sofort auf vorgewärmte Teller servieren.

Katja Bihlmaier

Rhabarbermousse auf Erdbeersoße

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-498.html

Nachspeise



Zutaten:

200 g Rhabarber
75 g Zucker
1/2 TL gemahlener Ingwer
Saft und abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
2 EL Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
50 g Naturjoghurt
150 ml Sahne
200 g Erdbeeren
1 EL Gelierzucker

Zubereitung:

Rhabarber waschen, in Stücke schneiden, mit 60 g Zucker, 1 EL Wasser, Ingwer, Zitronensaft und Zitronenschale etwa 10 Minuten weich kochen und pürieren. Vanillepuddingpulver mit etwas Wasser glatt rühren, in die Rhabarbermasse geben, aufkochen und abkühlen lassen. Joghurt unterheben.

Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen, unter die Fruchtmasse heben. Mousse kalt stellen und fest werden lassen.

Erdbeeren mit Gelierzucker pürieren. Soße auf Tellern anrichten. Mit einem Esslöffel Nocken von der Mousse abstechen und auf die Soße geben.

Katja Bihlmaier