

Reibekuchen mit Schinken-, Lachscreme und Apfelmus

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

Vorspeise



Zutaten:

Für den Reibekuchen:

3 kg mehlig kochende Kartoffeln
800 g Zwiebeln
400 g Haferflocken
5 Eier
150 g Mehl
50 g Salz
5 g Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, reiben und in eine Schüssel geben. Eier zugeben, würzen und die Masse mit den Händen vermengen. Die Haferflocken zwischen den Händen reiben und mit der Masse vermengen. Nun die Reibekuchen in einer Pfanne bei großer Hitze mit hitzeständigem Öl ausbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Zutaten:

Für die Schinkencreme:

150 g Creme Fraîche
150 g roher Schinken
100 g Schmand
1 kleine Zwiebel
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Schinken in kleine Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten:

Für die Lachscreme:

250 g Frischkäse
50 g geräucherter Lachs
25 g ger. Meerrettich
1 Schuss Zitronensaft
Salz und Dill nach Belieben

Zubereitung:

Lachs klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Mit Salz und Dill nach Geschmack verfeinern.

Zutaten:

Für das Apfelmus:

1 kg Äpfel
Etwas Wasser
Zucker nach Bedarf

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und achteln. Die Apfelstücke in einen Topf geben und etwas Wasser hinzugeben. Die Äpfel bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten lang köcheln, bis sie weich sind. Anschließend die Äpfel entweder grob stampfen oder pürieren. Wenn das Mus zu sauer ist, kann auch etwas Zucker hinzugegeben werden.

Theresa Coßmann

Schweinebäckchen nach Uroma Leiders Rezept, Schweinebäckchen nach Uroma Leiders Rezept

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-cossmann-hauptspeise-100.html



Zutaten:

Für die Scheinebäckchen:

20 Schweinebäckchen vom Duroc-Schwein
250 ml Gemüsefond
250 ml Wasser
100 g Butterschmalz
4 EL Stärke
1 EL Mehl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Butterschmalz in einem großen Topf erwärmen und gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch abschöpfen und zur Seite stellen. Die Schweinebäckchen bei großer Hitze in dem Butterschmalz anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Nun Stärke und Mehl hinzufügen und gut umrühren, bis keine Stärke- und Mehlreste mehr zu erkennen sind (es darf am Topfboden ansetzen. Das gibt eine schöne Bräune). 250 ml Wasser und 250 ml Gemüsefond dazugeben und die Zwiebeln und den Knoblauch wieder hinzufügen. 2 ½ Stunden bei geringer Hitze schmoren lassen.

Zutaten:

Für die Wickelklöße:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
500 g Mangold
100 g Mehl, Type 550
50 g Weizengrieß
20 g Speisestärke
4 EL Rapsöl zum Anbraten der Klöße
2 EL Rapsöl
1 Eigelb
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 gehäufte TL Salz
Weißer Pfeffer
Grieß zum Ausrollen

Haselnuss-Butter:

125 g Butter
4 EL Haselnussblättchen
2 EL Semmelbrösel
1 gestrichener TL Salz
Etwas Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 45 Minuten weichkochen und noch warm pellen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und vollständig abkühlen lassen. Inzwischen Mangold putzen, in lauwarmem Wasser gründlich waschen, trockenschleudern und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einem Topf in dem Rapsöl glasig dünsten. Anschließend den Mangold dazu geben, zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den fertigen Mangold kaltstellen.

Mehl, Grieß und Speisestärke mischen und mit dem Eigelb zu den Kartoffeln geben. Leicht salzen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange stehen lassen, sonst verliert die Masse ihre Bindung). Ein großes Stück Alufolie mit Frischhaltefolie belegen, die Frischhaltefolie mit Grieß bestreuen, darauf den Teig zu einem 25 cm x 35 cm Rechteck ausrollen. Mit dem abgetropften Mangold belegen, dabei rundum einen Rand lassen. Von der Längsseite her zu einer Rolle formen. Rolle in den Folien einwickeln, die Enden wie ein Bonbon verschließen. Rolle in einem Bräter in siedendem Wasser 25 Minuten garen. Vorsichtig herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Auspacken und mit einem scharfen Messer in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Haselnussbröselbutter die Brösel mit den Haselnussblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und salzen.

Anschließend etwas Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Wickelkloßscheiben darin 3-4 Minuten goldbraun braten. Die Scheiben auf einem Teller anrichten und mit der Haselnussbröselbutter beträufelt servieren.

Zutaten:

Für den bunten Salat mit Apfelstückchen:

4 Handvoll Schnittsalat
1 großer Apfel
1 EL Butter
½ EL Apfelessig

Für das Dressing:

180 ml Olivenöl
60 ml Balsamico
3 EL Honig
1 EL mittelscharfer Senf
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Salat waschen und trockenschleudern. Für das Dressing die Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermengen. Apfel schälen, waschen und in 1cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen. Apfelwürfel darin 3-4 Minuten braten, dabei mit ½ EL Essig beträufeln und kurz durchschwenken. Den Salat auf einen Teller geben und mit Dressing beträufeln. Anschließend die Apfelstückchen auf dem Salat garnieren.

Zutaten:

Für die Schinken-Rucola-Röllchen:

4 dünne Scheiben Stautenhof-Schinken, alternativ luftgetrockneter Schinken
40 g Rucola
20 g dünn gehobelter Parmesan
Salz & Pfeffer
Olivenöl nach Geschmack

Rucola waschen und trockenschleudern. Anschließend die Schinkenscheiben neben-einander auf die Arbeitsfläche legen, mit Parmesan bestreuen und mit Rucola belegen. Die Röllchen fest aufrollen und mit Olivenöl beträufeln. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Theresa Coßmann

Grillagetorte mit Birnenstreuseln, karamellisierten Walnüssen

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-cossmann-dessert-100.html

Nachspeise



Zutaten:

Für den Birnenstreusel:

600 g Birnen
270 g Mehl
175 g kalte Butter
125 g Zucker
50 g Walnüsse
1 Messerspitze Zimt

Zubereitung:

Für die Streusel alle Zutaten außer den Birnen miteinander verkneten und kaltstellen. Die Birnen schälen, entkernen, würfeln und in eine Auflaufform geben. Anschließend die Streusel auf den Birnen gleichmäßig verteilen. Bei 175° C Heißluft 25 Minuten goldbraun backen.

Für die Walnuss-Grillage:

100 g Walnüsse
50 g Zucker
1 EL Butter
1 Prise Salz
400 g Sahne
150 g Creme fraîche
100 g Zucker
4 frische Eier

Zubereitung:

50g Zucker und Butter in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Anschließend die Walnüsse und eine Prise Salz dazu geben und umrühren. Auf Backpapier abkühlen lassen. Eine Springform oder kleine Tortenförmchen für die Grillage mit Frischhaltefolie auslegen. Vier Eier trennen. Das Eiweiß und die Sahne getrennt steif schlagen und zugedeckt kaltstellen. Das Eigelb mit 100 g Zucker 4-5 Minuten hellcremig aufschlagen. Anschließend Creme fraîche und das Walnusskaramell hinzugeben. Danach vorsichtig Eischnee und Sahne unterheben, in Form(en) füllen und 4-5 Std. einfrieren.

Zutaten:

Für die Brombeer-Sauce:

200 g Brombeeren
40 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Brombeeren durch ein Sieb reiben und mit Puderzucker abschmecken. Neben dem Birnenstreusel und der Walnuss-Grillage garnieren.

Theresa Coßmann