



Folge 6: Finale auf dem Beerenhof in Lüdinghausen

Rezepte von Agnes Böcker

Alle Mengenangaben für sechs Personen

Vorspeise: Grünspargel-Lachs-Terrine



Zutaten:

750 g grüner Spargel
3 Blatt weiße Gelatine
200 g Frischkäse
250 g Schmand
Salz und Pfeffer
300 g Räucherlachs in Scheiben
Zum Servieren
gemahlener weißer Pfeffer
1 kleiner Bund frischer Dill

Zubereitung:

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen und in Salzwasser und einer Prise Zucker 5 Minuten blanchieren. Abkühlen lassen.

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und ausdrücken.

Frischkäse und Schmand in einer Schüssel glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die eingeweichte Gelatine unterziehen.

Eine kleine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. So kann die Terrine später problemlos aus der Form gehoben werden. Die Form nun mit den Lachsscheiben auslegen und so arrangieren, dass rundherum 6 cm der Scheiben über den Rand hängen. Frischkäsecreme und Spargel abwechselnd in die Form schichten. Zum Schluss den überhängenden Lachs über die Mousse zusammenlegen. Das Ganze mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

In Scheiben schneiden und mit frisch gemahlenem weißem Pfeffer und Dill bestreut servieren. Dazu passt frisches Baguette mit gesalzener Butter.



Hauptspeise: Rehmedaillons mit Pfifferlingen und Kartoffelgratin an sommerlichen Salat



Rehrücken

Zutaten:

Rehrücken vom Schmalreh (ist besonders zart)
Gewürze oder Gewürzpaste nach Geschmack, z.B. Milerb Kräuter der Toskana

Zubereitung:

Den Rehrücken parieren und sauberlich vom Knochen trennen. Anschließend die beiden Stränge mit einer mediterranen Gewürzpaste gut einstreichen. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten, dann für ca. 10 Minuten auf 80 °C im Ofen abgedeckt ruhen lassen.

Kartoffelgratin

Zutaten:

2 kg halbfestkochende Kartoffeln
1 l Sahne 30 %
Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln roh in sehr feine Scheiben schneiden und fächerartig in eine geeignete Auflaufform einschichten und jede Schicht sorgsam salzen, pfeffern und abwechselnd mit Knoblauchgewürz und frischem Muskat ergänzen. Das Ganze dann mit ca. 1 l Sahne übergießen, so dass auch die letzte Schicht gut bedeckt ist. Ca. 45 Minuten bei 180 °Celsius, Ober- und Unterhitze im Ofen backen.

Daraus sticht man dann mittels einer runden Ausstechform runde Türrchen.

Pfifferlinge

Zutaten:

1 kg Pfifferlinge
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
100 ml gekörnte Brühe
2 EL Öl oder etwas Butterschmalz
5 Zweige glatte Petersilie

Zubereitung:

Die handverlesenen Pfifferlinge einzeln putzen und vom unten etwas trockenen Füßchen 1 Scheibchen abschneiden. Mit etwas Öl die Zwiebeln und sehr fein gehackte Knoblauchzehe in der Pfanne andünsten und anschließend die Pfifferlinge dazugeben. Mit etwas Gemüsebrühe angießen und garen anschließend salzen und pfeffern. Ganz zum Schluss gibt man die fein gehackte Petersilie dazu.



Gedünstete Birne

Zutaten:

3 vollreife Birnen
½ l Weißwein
100 g Zucker
1 Schuss Zitronensaft
6 TL Preiselbeeren (fertig aus dem Glas)

Zubereitung:

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Weißwein mit Zitronensaft und Zucker aufkochen und die Birnen bei mäßiger Hitze langsam darin weich dünsten (ca. 10-12 Min.). Das Kerngehäuse dann mit einem TL Preiselbeeren (fertig aus dem Glas) füllen.

Sommerlicher Salat mit Pinienkernen

Zutaten:

200 g Feldsalat
200 g Chicoréesalat
6 Champignons (in Scheiben)
2 Orangen
100 g rote Wassermelone
6 kleine Honigtomaten (in Scheiben geschnitten)
1 rote Zwiebel
100 g Pinienkerne

Dressing:

1 EL Weißweinessig
2 EL Orangensaft
2 TL Senf
Salz, Pfeffer
zum Süßen: Agavendicksaft
10 EL Zitronenöl

Zubereitung:

Die erste Orange schälen und dabei auch die weiße Haut vollständig entfernen. Die Filets zwischen den Häuten mit dem Messer herausschneiden und die Filets nochmal 2 x durchschneiden. Die zweite Orange auspressen, den Saft benötigt man für das Dressing. Feldsalat und Chicorée putzen, waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten. Champignons und Tomaten putzen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und dann 2 EL davon über den dekorativ angerichteten Salat geben. Zuletzt die Pinienkerne darüber streuen.



Dessert: Himbeere-Mascarpone Törtchen und Himbeer-Eis



Himbeer-Mascarpone-Creme mit gerösteten Mandeln

Zutaten:

100 g Himbeeren
50 g Mascarpone
50 g Quark
50 g Vanille-Joghurt
50 g Sahne
Zucker
50 g Mandelblättchen
18 Amarettini und 3 Gläschen Amaretto-Likör

Zubereitung:

Mascarpone, Quark, Vanille-Joghurt und geschlagene Sahne zu einer Creme verrühren.

Auf die mit Amaretto leicht getränkten Amarettini (3 Stück/Gläschen) geben und die kleinen Gläser mit Himbeeren und den karamelierten Mandelblättchen toppen.

Himbeer-Eis

Zutaten:

300 g gefrorene Himbeeren
80 g Puderzucker
150 ml Sahne

Zubereitung:

Alles in einen Mixtopf geben und pürieren! Anschließend das Eis in ebenfalls kleine Gläschen füllen und voilà!

Guten Appetit!