

Vorspeise Dreierlei Schafskäse mit Mirabellenchutney

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-528.html

REZEPTAUTOR/IN

Julia Maisch

KOCH/KÖCHIN

Julia Maisch



Dreierlei Schafskäse mit Mirabellen-Chutney [SWR](#) [SWR/megahertz](#) - Johannes Gerblinger

Zutaten:

Für das Chutney:

400 g Mirabellen
1 Zwiebel · 1 Knoblauchzehe
1 EL Butter · 1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin · Zucker · Zimtpulver
· Korianderpulver
Salz · Pfeffer aus der Mühle
2 EL Weißweinessig
125 ml Weißwein

Für das Brot:

500 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Päckchen Trockenhefe
100 g gehackte Walnüsse

Salz · Zucker · 3 EL Olivenöl
Mehl zum Bearbeiten

Für den Salat:

200 g Wildkräutersalatmischung
· 1 Handvoll Gänseblümchenblüten
· 4 EL Weißweinessig
8 EL Olivenöl · 2 TL Honig
2 TL mittelscharfer Senf
Salz · Pfeffer aus der Mühle

Für den Käse:

50 g gehackte Walnüsse
1 EL Honig · Salz
ca. 120 g Frischkäse aus Schafsmilch
· ca. 2 EL Naturjoghurt
ca. 250 g Weichkäse aus Schafsmilch
(mit Weißschimmel)
2 Eier · 2 EL Milch
Salz · Pfeffer aus der Mühle
100 g Weißbrotbrösel
50 g Mehl · ca. 1/2 l Öl zum
Frittieren
200 g Salzlakenkäse aus Schafsmilch
(z. B. Feta)
6 Scheiben Frühstücksspeck

Zubereitung:

Für das Chutney die Mirabellen waschen, klein schneiden und entsteinen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Beides mit dem Lorbeerblatt in einem Topf mit der Butter andünsten. Rosmarin, je 1 kräftige Prise Zucker, Zimt und Koriander sowie 1 TL Salz und etwas Pfeffer unterrühren. Mirabellen, Essig und Wein unterrühren. Aufkochen und zugedeckt 20 bis 30 Minuten köcheln, dabei öfter umrühren. Offen etwa 10 Minuten weiterköcheln, dann nochmals abschmecken. Rosmarin entfernen und das Chutney abkühlen lassen.

Für das Brot Mehl, Hefe, Walnüsse, 1 1/2 TL Salz und 1 Prise Zucker in einer Schüssel vermengen. Öl und 300 ml lauwarmes Wasser dazugeben und glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Zu 3 Baguettes formen und auf das Blech legen. Damit die Brote nicht in die Breite gehen, mit Backpapier stützen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Brote mit etwas Wasser bepinseln, an der Oberfläche jeweils viermal 1/2 cm tief leicht schräg einschneiden und im Ofen auf der mittleren Schiene 20 bis 30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Für den Salat die Kräuter verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Gänseblümchen waschen und trocken tupfen. Essig, Öl, Honig, Senf sowie etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

Für den Käse die Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten, Honig und 1 Prise Salz untermischen. Auf einem tiefen Teller abkühlen lassen. Frischkäse und Joghurt verrühren. Aus der Käsemasse 6 gleich große Kugeln formen und in der Nussmischung wälzen.

Den Weichkäse wie eine Torte sechsteln. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen. Brotbrösel und Mehl je in einen tiefen Teller geben. Käsestücke nacheinander in Mehl, Eiermilch und Brotbröseln wenden. Erneut in der Eiermilch und den Brotbröseln wenden. 1 bis 2 cm hoch Öl in einer Pfanne erhitzen und den Käse darin etwa 5 Minuten goldbraun frittieren, zwischendurch einmal wenden. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salzlakenkäse in 6 Streifen schneiden, jeden Streifen in 1 Scheibe Speck wickeln. In einer Pfanne rundum knusprig braten. Den Salat mit dem Dressing, Käse und Chutney servieren. Mit Gänseblümchen garnieren.

Hauptspeise Schafrücken an Erbsenpüree mit Kartoffelstroh

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-530.html

REZEPTAUTOR/IN

Julia Maisch

KOCH/KÖCHIN

Julia Maisch



Schafrücken an Erbsenpüree mit Kartoffelstroh [SWR](#)SWR/megaherz - Johannes Gerblinger

Zutaten:

Für das Fleisch und die Jus:

1 kg Schafsrücken (Lachse ohne Knochen) · Salz · Pfeffer
2 EL Butterschmalz · 2 kg Schafsknochen (oder Rinderknochen)
· 2 Zwiebeln · 2 Knoblauchzehen · 2 Möhren
1/2 Knolle Sellerie · 2 EL Olivenöl · 50 g Tomatenmark
3/4 l Rotwein · je 2 Zweige Rosmarin und Thymian

Für das Erbsenpüree und das Kartoffelstroh:

2 Zwiebeln · 1 Knoblauchzehe · 2 EL Butter · 680 g Erbsen
· 1/2 TL Zucker · 2 EL gehackte Petersilie · Salz
Pfeffer · frisch geriebene Muskatnuss · 120 g Sahne
6 mittelgroße Kartoffeln · Öl zum Frittieren

Für die Brezel-Nuss-Kruste:

2 Brezeln (vom Vortag) · 50 g Walnuskerne
3 EL Butter · Salz

Zubereitung:

Für das Fleisch den Backofen auf 80 °C vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in einer Pfanne mit dem Butterschmalz auf jeder Seite anbraten. Auf ein Backblech legen, ein Bratenthermometer hineinstecken. Im Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten garen, bis die Kerntemperatur von 60 bis 62°C erreicht ist.

Für die Jus die Knochen waschen und trocken tupfen. Das Gemüse schälen und grob schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Knochen darin rundum anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie dazugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark unterrühren. Wein angießen und etwas einköcheln. Die Kräuter dazugeben. Alles mit 2 bis 3 l Wasser auffüllen, sodass die Knochen gerade eben bedeckt sind. Etwa 2 Stunden leicht köcheln lassen, dabei nach und nach noch 2 l Wasser angießen. Alles durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Die Jus auf etwa 1 l einkochen.

Für das Erbsenpüree Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und beides darin andünsten. Erbsen, Zucker, Petersilie und 2 bis 3 EL Wasser hinzufügen und zugedeckt etwa 5 Minuten weich garen. Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Sahne erhitzen und mit der restlichen Butter unterarbeiten.

Für das Kartoffelstroh die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Fäden hobeln. In einer Schüssel mit Wasser waschen, in einem Sieb abtropfen lassen und gut trocken tupfen. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Kartoffelfäden darin etwa 5 Minuten goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Brezel-Nuss-Kruste die Brezeln grob schneiden und mit den Nüssen im Mixer fein zerbröseln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mischung knusprig braten. Mit Salz würzen.

Das Fleisch in Stücke schneiden und auf Teller verteilen. Erbsenpüree, Kartoffelstroh und Brezel-Nuss-Kruste dazu anrichten. Etwas Jus auf die Teller träufeln. Dazu passen geschmorte Tomaten.

Nachspeise Mohn-Joghurt-Mousse auf Schoko-Crumble mit Beerensorbet

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-532.html

REZEPTAUTOR/IN

Julia Maisch

KOCH/KÖCHIN

Julia Maisch



Mohn-Joghurt-Mousse auf Schoko-Crumble mit Beerensorbet [SWR](#)
SWR/megahertz - Johannes Gerblinger

Zutaten:

Für die Mohn-Joghurt-Mousse:

4 Blatt weiße Gelatine · 600 g Naturjoghurt
50 g Zucker · 40 ml Zitronensaft · 6 g gemahlener
Mohn · 180 g Sahne

Für das Beerensorbet:

225 g Zucker · Schale von 1 Bio-Zitrone (in breite
Streifen geschnitten) · 750 g gemischte Beeren

Für den Schoko-Nuss-Crumble:

150 g Zartbitterschokolade · 200 g Mehl
25 g gemahlene Walnüsse · 30 g Kakaopulver
2 EL brauner Zucker · Salz · 150 g weiche Butter
ca. 500 g gemischte Beeren (nach Belieben)

Zubereitung:

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auflösen. 3 EL Joghurtmasse mit dem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann diese Mischung zügig unter den restlichen Joghurt. Den Mohn unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Mousse abgedeckt mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Sorbet 225 ml Wasser mit Zucker und Zitronenschale aufkochen und offen etwa 5 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Die Zitronenschale entfernen und den Sirup abkühlen lassen.

Inzwischen die Beeren verlesen bzw. putzen, waschen und trocken tupfen. Die Beeren zusammen mit der Hälfte des Sirups mit dem Stabmixer pürieren. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Den restlichen Sirup unterrühren. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Alternativ in eine flache Gefrierdose füllen und im Tiefkühlfach mindestens 3 Stunden gefrieren lassen, währenddessen mehrmals kräftig mit dem Schneebesen durchrühren.

Für den Schoko-Nuss-Crumble die Schokolade hacken. In einer Schüssel mit Mehl, Walnüssen, Kakaopulver, Zucker und 1 Prise Salz vermischen. Die Butter hinzufügen und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, anschließend mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel abgedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Streusel darauf verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten knusprig backen. Die Streusel herausnehmen und auskühlen lassen.

Jeweils 1 Streifen Schoko-Nuss-Crumble quer über den Teller geben. Mit einem Esslöffel von der Mousse jeweils 1 Nocke abstechen und darauf platzieren. Das Sorbet ebenfalls mit einem Esslöffel oder mit einem Eisportionierer abstechen und danebensetzen. Nach Belieben die Beeren verlesen bzw. putzen, waschen und trocken tupfen. Die Beeren auf die Teller verteilen und alles mit Minzeblättern dekorieren.