

Land und Lecker - Ein Wollschwein im Heumantel

sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/kochen/20180908_land_und_lecker_wollschwein100.html

In dieser Folge rollt der Bus Richtung Eifel nach Monschau-Höfen. Wir sind zu Gast bei Melanie Hugot und ihrem Mann. Nur durch Zufall haben sie das Landleben für sich entdeckt. Auf der Suche nach einem Platz für Brennholz haben sie sich in einen alten Hof verliebt. Inzwischen wohnen sie dort mit Hochlandrindern, Wollschweinen, Schwarznasenschafen, Laufenten und Hühnern. Sie wissen die Qualität des Landlebens zu schätzen. Die junge Bäuerin Melanie will ihre Gäste natürlich mit eigenen Produkten verwöhnen und da wird es auf jeden Fall eine Spezialität des Hauses geben. Nur ein Stichwort wird verraten: Mangalitza! Echt vom Land und echt lecker!



Die Rezepte

Vorspeise: Edelgards Gurkensüppchen

Zutaten für 6 Personen:

2 mittelgroße Gurken
40 g Butter
600 ml Gemüsebrühe
600 ml Sahne
300 g Garnelen
Dill 2-3 Spritzer
Tabasco, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Gurke waschen und schälen, dann halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Dann die halbierte Gurke in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Die Gurkenscheiben andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Gemüsebrühe und die Sahne dazugeben. Mit Dill und vorsichtig mit Tabasco abschmecken. Vor dem Servieren die Garnelen in die Suppe geben und nochmals kurz aufkochen. Fertig!

Hauptgang: Mangalitza-Filet im Heumantel mit Kartoffel-Pastinake-Krönchen und jungem Gemüse

Zutaten für 6 Personen:

1,5 kg Schweinefilet
8 Eiklar Heu
1 kg Kartoffeln
2-3 Pastinaken
4 Eier
EL Butter
2 EL Milch
2 EL Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Schweinefilet anbraten und nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiklar steif schlagen und das etwas zerkleinerte Heu untermengen. Dann das Schweinefilet in den Heu-Eischnee-Mantel einschlagen und gut durchziehen lassen. Je nach Größe des Filets im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20-30 Minuten backen. Den Heumantel dann vorsichtig aufschneiden und das Filet in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, wie für Püree. Die Pastinaken auch schälen und in kleine Stücke schneiden. Dabei darauf achten, dass die Stücke nicht zu groß sind, sonst lassen sie sich nicht so gut pürieren. Kartoffeln und Pastinaken in Salzwasser kochen. Wenn alles gar ist, das Wasser abgießen.

4 Eier, 3 EL Butter, je 2 EL Sahne und Milch in die Kartoffel-Pastinaken-Masse geben. Das Ganze gut vermengen und mit einem Stabmixer sehr gründlich pürieren, damit die Masse später durch die Spritztülle der Tortenspritze passt. Die Masse etwas auskühlen lassen und mit der Tortenspritze kleine Krönchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C 15-20 Minuten goldgelb backen. Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Krönchen, am besten häufig kontrollieren, dass sie nicht zu braun werden!

Frühlingsgemüse in Kräuterrahm

Zutaten für 6 Personen:

2 kleine Zwiebeln
500 g kleine Möhren
500 g kleine Zucchini
250 g Cherrytomaten
300 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
200 ml Sahne
2 EL Butter
Salz, Pfeffer
je 1 Prise Muskat und Cayennepfeffer
Kräuter der Provence

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Möhren und die Zucchini vierteln. Butter in einen ausreichend großen Topf geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die geviertelten Möhren dazugeben und mitdünsten. Gemüsebrühe, Weißwein und Sahne angießen und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Die Zucchini dazugeben und einmal aufkochen lassen. Die Kräuter dazugeben und nochmal aufkochen. Die Soße mit etwas Speisestärke leicht binden. Die Cherrytomaten kurz in der Butter anbraten und zum Schluss auf das Gemüse geben.

Dessert: Joghurteis mit Holunderschaum

Zutaten für 6 Personen:

300 ml Vollmilchjoghurt

200 ml Sahne

75 g Zucker

6 Eiklar

8-10 cl Holundersaft

2-3 Teelöffel Zucker

Zubereitung:

Die Sahne nicht ganz steif schlagen. Den Joghurt und den Zucker untermengen. Alle Zutaten sollten ungefähr die gleiche Temperatur haben. Die Masse in die laufende Eismaschine geben. Die 6 Eiklar mit dem Zucker sehr steif schlagen. Zum Schluss den Holundersaft vorsichtig mit dem Mixer in den Eischnee rühren. Den Holunderschaum auf Tellern anrichten. Das fertige Joghurteis auf den Holderschaum setzen. Fertig!