

Salat der Saison mit Kräutern aus dem eigenen Garten

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-192.html

Vorspeise

Rezept von Beate Lang



Zutaten:

- 60g Blattsalate rot und grün
- 1 kleiner roter Rettich grob geraspelt
- 1 Kirschtomate gedrittelt
- 1 Steinchampignon, blättrig geschnitten
- 3 Scheibchen Salatgurke mit Schale
- ca. 1 gehäufte Kaffeelöffel fein gehackte Kräuter, wie Petersilie glatt oder kraus, Schnittlauch, Dill
- 1 kleine Bundzwiebel fein geschnitten
- 4 Esslöffel Condimento Balsamico
- 4 Esslöffel Olivenöl oder ein anderes gutes Speiseöl
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Ganzkornsenf
- 16 Esslöffel kühles Wasser

Zubereitung:

In einem Suppenteller zuerst die gewaschenen, gut abgetropften Blattsalate geben.

Am Blattsalatrand 2x abwechselnd 1 Schnitz Tomate, eine Scheibe Gurke, ein Klecks geraspelter roter Rettich setzen. In die Blattsalatmitte 3 Scheibchen Champignon setzen. Über den ganzen Salat die feingehackten Kräuter darüber streuen, ebenso die Bundzwiebeln. Zum Schluss das Dressing darüber geben!

Rostbraten vom eigenen Jungrind mit Backofenpommes, Zuckerschoten und Möhren, dazu gekräuterte Sauce Hollandaise

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezept-194.html

Hauptspeise

Rezept von Beate Lang



Zutaten:

Rostbraten:

150g Rostbraten, etwa 1,5 cm dick
Bratöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack
250g fest kochende, rohe Kartoffeln
Bratfett oder Butterschmalz
Salz
5 größere Zuckerschoten
7 Scheiben Möhren
1 Kaffeelöffel fein gehackte Petersilie

Sauce Hollandaise:

250g zerlassene (flüssige) Butter (nicht stark erhitzen, da diese sonst braun wird)
einen großen Topf mit siedendem Wasser, in diesen die Rührschüssel stellen;
In die Rührschüssel kommt folgendes:

3 Eigelbe (Eier Größe L)

3 Esslöffel Wasser

½ bis 1 Esslöffel frisch gepresstem Zitronensaft

1 Esslöffel fein gehackte glatte Petersilie, etwas Pimpinelle

Zubereitung:

Rostbraten

Etwas Bratöl oder Butterschmalz erhitzen und die Rostbratenscheiben auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten anbraten (anschließend, bei Bedarf und je nach Geschmack, mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen) und zugedeckt nachgaren lassen oder direkt servieren.

Zuerst den Backofen auf 180 °C vorheizen! Kartoffeln mit dem Sparschäler schälen und in Pommesstücke schneiden, mit einem Küchentuch grob abtrocknen, dann in eine große Schüssel geben und mit etwas Bratöl vermengen. Ein Backblech mit Bratöl oder Butterschmalz sehr gut einfetten, die Pommes gleichmäßig verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten garen. Dann mit einem Pfannenwender die Pommes durchziehen, vom Blech lösen und wenden. Das Gleiche ca. 2 Mal wiederholen, je nachdem wie die Pommes bräunen. Garzeit ca. 30–40 Minuten, im Anschluss in einer Schüssel mit Salz mischen.

Die geputzten (evtl. geschälten) Möhren in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Wasser einmal aufkochen und 3 Minuten blanchieren, dann das Kochwasser bis auf eine kleine Menge abgießen. Die Möhren mit Salz, weißem fein gemahlenem Pfeffer und der fein gehackten Petersilie abschmecken. Zuckerschoten unter fließend kaltem Wasser abwaschen, beidseitige Enden abgipfeln. Die Zuckerschoten gleich in eine mit Butter leicht erhitze Pfanne geben, leicht salzen und mit weißem, fein gemahlenem Pfeffer abschmecken, ca. 5 Minuten in der Pfanne rühren.

Es können auch Buschbohnen, Brokkoli, Blumenkohl oder Spargel weiß und grün verwendet werden, die alle bissfest gegart und nur leicht gesalzen werden.

Sauce Hollandaise

Mit Salz, feinem weißen Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Im Wasserbad mit einem Schneebesen rühren bis die Masse cremig ist, die Kräuter unterrühren. Nun langsam und in kleinen Mengen (esslöffelweise) die zerlassene Butter nach und nach unterziehen. Sofort servieren.

Schottosauce (Chaud eau) mit Biskuit

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-196.html

Nachspeise

Rezept von Beate Lang



Zutaten:

Biskuit:

9 Eigelb (Eier Größe M)
250g Zucker (ich nehme 175g)
160g gesiebttem Dinkelmehl 630 **oder** Weizenmehl 550
Schale und Saft einer kleinen Zitrone

Schottosauce:

3 ganze Eier Größe L
3 Esslöffel feiner, heller Rohrohrzucker
250ml Riesling

Zubereitung:

Biskuit

Backofen mit Ober-Unterhitze auf 160°C vorheizen!!! Springform mit Pergament- bzw. Backpapier auslegen, am Boden und am Rand.

Eiergelbe und Zucker schaumig rühren. Eischnee von nur 6 Eiern steif schlagen und den Zitronensaft tropfenweise unterziehen. Nun den Schnee zur Eigelb-Zuckermasse geben, nach und nach das gesiebte Mehl darüber stäuben und vorsichtig unterheben. Teig sofort in die Backform geben und auf der untersten Schiene 30 – 40 Minuten backen.

Schottosauce

Die Eier mit dem Zucker in einer warmen Schüssel verrühren. Im Wasserbad mit einem Schneebesen kräftig schlagen und langsam den Riesling dazugeben. Solange schlagen bis die Masse durch und durch schaumig ist.

Von dem am Vortag gebackenen Biskuit pro Person ein schmales Tortenstück schneiden, in einen Suppenteller legen und die Schottosauce noch heiß darüber geben, sofort servieren. Die Schottosauce und der aufgeschnittene Biskuit können auch separat auf den Tisch.