

# Rindfleisch in Aspik mit Balsamico-Senf-Sauce und Eifler Senf-Süppchen

 [swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-206.html](http://swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-206.html)

Vorspeise

Rezept von Unschi Wagner



## Zutaten:

### Rindersülze:

500 g Rindfleisch  
2 Zwiebeln  
1 Lorbeerblatt  
Nelken, Salz, Pfeffer  
2 Möhren  
12 – 14 Blatt Gelatine  
½ Liter Brühe  
3 – 4 Frühlingszwiebeln  
4 cl Walnuss-Essig  
Muffin-Form zum Befüllen

### Balsamico-Senf-Soße:

4 EL Senf  
2 - 3 EL Creme fraiche  
Sahne nach Belieben

### **Senf-Süppchen:**

---

3 EL Sonnenkernöl  
etwas Butter  
1 Zwiebel  
3 EL Mehl  
1 - 1,5 l Brühe  
1 EL süßer Senf  
2 - 3 EL Pfeffer-Senf  
Sahne  
etwas Wildschinken, Petersilie oder Schnittlauch zum Dekorieren

### **Zubereitung:**

---

#### **Rindersülze (am Vortag oder ca. 4 Stunden vorher):**

Rindfleisch in Wasser mit Nelken, Lorbeerblatt, Zwiebeln, Salz und Pfeffer ca. 2 Stunden gar kochen. Kurz vor Garende kleine in Würfel geschnittene Möhren hinzufügen. Rindfleisch herausnehmen, abkühlen lassen. Brühe sieben, Lorbeer und Nelken herausnehmen. Rindfleisch in kleine Würfel schneiden, Frühlingszwiebeln klein schneiden.

Frühlingszwiebeln in die Muffin-Form hineinstreuen, darüber eine Schicht Fleisch und darüber die gegarten Möhren.

1 l Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben etwas Essig dazu geben. In jede Form füllen, bis alles bedeckt ist.

Ab in den Kühlschrank für ca. 3 Stunden oder schon am Vortag vorbereiten.

#### **Balsamico-Senfsoße:**

Balsamico-Honig-Senf mit Creme fraiche und Sahne mit Pürierstab zu einer schaumigen Masse aufschlagen. FERTIG!!!

#### **Senf-Süppchen:**

Zwiebeln andünsten in Sonnenkernöl mit Butter, Mehl hinzugeben und anschwitzen, mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Senf und Sahne hinzugeben, mit Pürierstab durchpürieren, beim Anrichten mit kleinen feinen Streifen vom Wildschinken und Kräuter garnieren.

# Rehrücken in Kräuterkruste auf grünen Bohnen mit Kartoffelrösti und Rotwein-Zwiebeln

 [swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-204.html](http://swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-204.html)

Hauptspeise

Rezept von Uschi Wagner



## Zutaten:

---

### Rehrücken:

---

1 Rehrücken  
roter, grüner, schwarzer Pfeffer  
Salz, Lorbeer, Wachholderbeeren  
Rapsöl zum Anbraten

### Kartoffelrösti:

---

1,5 kg Kartoffel  
1 – 2 EL Kartoffelmehl  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Sonnenkernöl zum Ausbacken

### Grüne Bohnen:

---

1 - 2 Bund Bohnen  
Zwiebeln  
Salz, Muskat

### **Rotwei-Zwiebeln:**

---

4 - 6 Zwiebeln je nach Dicke und Belieben  
2 - 3 EL Zucker  
0,5 l Rotwein  
120 -150 g kalte Butter

### **Zubereitung:**

---

#### **Rehrücken**

Den Rehrücken vom Knochen lösen und salzen, die übrigen Gewürze im Mörser zerkleinern. Den Rehrücken mit der Gewürzmischung einreiben oder auf einem Teller darin hin- und herrollen. Dann in Frischhaltefolie einwickeln, die Enden wie zu einem Bonbon verknoten.

Zusätzlich in eine Alufolie einrollen, gleiches Verfahren.

Den Rehrücken im Wasserbad ca. 8 – 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Dann auspacken und in der Pfanne in Rapsöl kurz von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Herausnehmen, dünne Scheiben schneiden und auf das Rösti und die Bohnen legen.

#### **Kartoffelrösti**

Kartoffeln schälen und reiben, Flüssigkeit durch ein Sieb herausdrücken. Diese jedoch auffangen und etwas stehen lassen. Die abgesetzte Kartoffelstärke später wieder in den Kartoffelteig einrühren, zusätzlich Kartoffelmehl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in Sonnenkernöl ausbacken.

#### **Grüne Bohnen**

Die Bohnen säubern und im gesalzenem Wasser bissfest garen, sofort abschrecken, damit sie die schöne grüne Farbe behalten. Zwiebeln klein würfeln und in Butter mit Sonnenkernöl glasig dünsten.

Abschmecken und auf das Rösti legen.

#### **Rotwein-Zwiebeln**

Zwiebeln in Streifen schneiden und in Sonnenkernöl und Butter glasig dünsten, Zucker hinzugeben und karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Zum Schluss zum Binden der Soße nach und nach kalte Butter einrühren. Um den fertig angerichteten Rösti die Soße in kleinen Häufchen verteilen.

# Warmes Schokoladenküchlein mit beschwipstem Kirschkompott und hausgemachtem Sauerrahmeis

 [swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-202.html](http://swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-202.html)

Nachtisch

Rezept von Uschi Wagner



## Zutaten:

### Schokoküchlein:

300 g Schokolade  
300 g Butter  
160 g Zucker  
60 g Mehl  
6 Eier

### Kirschkompott:

250 g saftige, süße, dunkle Kirschen  
0,5 l Kirschsafte  
2 - 3 Lavendelblüten  
1 Vanillestange  
Speisestärke zum Binden  
2 cl Kirschwasser

## **Sauerrahmeis:**

---

600 g Sauerrahm  
80 g Puderzucker  
½ Vanilleschote  
½ Zitrone (Saft und Schale davon)  
200 ml Sahne  
1 TL Speisestärke

## **Zubereitung:**

---

### **Schokoküchlein**

Schokolade, Butter, Zucker im Wasserbad schmelzen lassen. Mehl dazu geben und alles gut verrühren. Am Ende die 6 geschlagenen Eier dazugeben. In Förmchen füllen und bei 200°C ca. 10 - 15 Minuten im Backofen garen. Wenn in der Mitte der Form ein "Auge" sichtbar wird, dann sind sie fertig!

### **Kirschkompott**

Kirschen entsteinen und halbieren. Den Kirschsafte mit Lavendel und Vanillestange einige Minuten köcheln lassen und dann mit Speisestärke binden. Lavendel entfernen. Zum Schluss die Kirschen und das Kirschwasser einrühren und im geschlossenen Topf zur Seite stellen. Das reicht zum Durchziehen der Kirschen, sie sollen ja noch schön bissfest bleiben.

### **Sauerrahmeis**

Sauerrahm mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronensaft und -schale verrühren. Sahnen mit Stärke verrühren, im Kochtopf aufkochen lassen, in Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen. Sauerrahm unterrühren und in Eismaschine 30 - 40 Minuten gefrieren lassen. Anschließend im Gefrierfach weiter einfrieren.