

Salat mit Ziegenfrischkäseterrine und Spinat-Bruschetta-Rolle

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-336.html

Folge 1 - Vorspeise

Für die Ziegenfrischkäseterrine:

3 Blatt Gelatine
250 g Ziegenfrischkäse
120 g Ziegenjoghurt (ersatzweise Naturjoghurt)
1 EL Zitronensaft, Salz
1 Spritzer Tabasco
4 Stiele Dill
1/2 Bund Schnittlauch

Für die Spinat-Bruschetta-Rolle:

125 g Blattspinat (tiefgekühlt)
2 Eier
1 TL getrockneter Dill
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
125 g Ziegenfrischkäse
1 1/2 EL Bruschettagewürzmischung
1 1/2 EL Ziegensahne (ersatzweise Sahne)

Für den Salat:

200 g Blattsalat
4 EL Apfelessig
2 EL Olivenöl
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, Zucker, 1/2 TL Senf
2 EL Ziegensahne (ersatzweise Sahne)

Ziegenfrischkäseterrine:

Für die Terrine die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Tabasco würzen. Die Gelatine gut ausdrücken und auflösen. Mit 3 EL Frischkäsemasse mischen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Dill fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Unter die Frischkäsemasse mischen. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Frischkäsemasse darin verteilen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

Spinat-Bruschetta-Rolle:

Für die Spinat-Bruschetta-Rolle den Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken und hacken. Die Eier trennen. Den Spinat, die Eigelbe und den Dill im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Spinat-Bruschetta-Rolle:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Das Spinatpüree unterheben. Die Spinatmasse rechteckig auf das Backpapier streichen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Spinat-Bruschetta-Rolle:

Für die Füllung den Frischkäse mit dem Bruschettagewürz, etwas Salz und der Sahne verrühren und auf den Biskuit streichen.

Den Biskuit längs aufrollen und zugedeckt kühl stellen.

Salat:

Für den Salat den Blattsalat putzen, waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Für das Dressing den Essig mit beiden Sorten Öl, Salz, Zucker, Senf und Sahne verrühren. Den Salat mit dem Dressing mischen und abschmecken. Die Frischkäseterrine stürzen und in Scheiben schneiden. Die Spinat-Bruschetta-Rolle in Scheiben schneiden. Beides mit dem Salat auf Tellern anrichten.

Barbara Rees

Gefüllte Zickleinschulter mit Gemüse und Kartoffelgratin

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-sw-546.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-sw-546.html)

Folge 1 - Hauptspeise

Füllung:

2 EL Pinienkerne
4 getrocknete Tomaten (in Öl)
1 Bund Petersilie
3 EL Ricotta
Meersalz · Pfeffer aus der Mühle

Zickleinschulter:

1 Zickleinschulter (ca. 1 kg; mit Knochen; beim Metzger vorbestellen)
Salz · Pfeffer aus der Mühle
4 Knoblauchzehen
je 3 Zweige Rosmarin und Thymian
3 – 4 EL Olivenöl

Kartoffelgratin:

Butter für die Form
1 Knoblauchzehe
400 g festkochende Kartoffeln
250 g Ziegensahne (ersatzweise Sahne)
1/4 l Ziegenmilch (ersatzweise Milch)
Salz · Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Zitronenthymianblätter

Möhrengemüse:

400 g Möhren
2 EL Butter
Salz · Zucker

Kohlrabigemüse:

400 g Kohlrabi
2 EL Butter
1 – 2 EL Ziegensahne (ersatzweise
Sahne) · Salz

Füllung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Alles in einer Schüssel mit dem Ricotta mischen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Zickleinschulter:

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schulter am Knochen entlang einschneiden, den Knochen auslösen. Das Fleisch und die Knochen waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung auf dem Fleisch verteilen, das Fleisch einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Den Knoblauch schälen und halbieren, den Rosmarin und den Thymian waschen und trocken schütteln. Das Olivenöl, den Knoblauch und die Kräuter mit dem Fleisch und den Knochen in einen Bräter legen und im Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten anbraten, dabei mehrmals wenden.

Inzwischen für das Kartoffelgratin eine ofenfeste Form (etwa 21 x 21 cm) einfetten. Den Knoblauch schälen und die Form damit einreiben. Die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form legen. Die Sahne und die Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Sahne-Milch-Mischung über die Kartoffeln gießen und mit dem Thymian bestreuen. Die Temperatur auf 150 °C Umluft reduzieren und das Fleisch etwa 1 Stunde garen (die Kerntemperatur sollte bei 80 °C liegen), dabei immer wieder mit dem Öl aus dem Bräter beträufeln. Das Gratin im Ofen auf der unteren Schiene etwa 50 Minuten mitgaren.

Nach der Hälfte der Garzeit für das Möhrengemüse die Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Möhren darin 15 bis 20 Minuten bissfest garen. Mit Salz und Zucker würzen. 7. Für das Kohlrabigemüse die Kohlrabi putzen, schälen und halbieren. Die Hälften in Scheiben oder Stifte schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Kohlrabi darin bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten bissfest garen. Die Sahne unterrühren und die Kohlrabi mit Salz würzen. 8. Die Zickleinschulter aus dem Bräter nehmen und zugedeckt kurz ruhen lassen. Den Bratensaft mit etwa 1/4 l heißem Wasser oder Fleischbrühe lösen.

Durch ein Sieb in einen Topf gießen und nach Belieben etwas einköcheln lassen oder mit etwas Speisestärke binden und abschmecken. Das Gratin aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf Teller verteilen und mit der Sauce beträufeln. Das Kartoffelgratin, das Möhren- und das Kohlrabigemüse. dazu anrichten.

Barbara Rees

Ziegenparfait mit (eingelegten) Kirschen

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-338.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-338.html)

Folge 1 - Nachspeise

Parfait:

250 g Ziegensahne (ersatzweise Sahne)

4 Eigelb

70 g Honig

30 g Puderzucker

Für die eingelegten Kirschen:

4 EL Kirschwasser

400 ml Kirschsafft

1 Päckchen Tortenguss

350 g Kirsch

Für das Parfait die Sahne steif schlagen. Die Eigelbe, den Honig und den Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts 5 bis 8 Minuten verrühren. Die Sahne unterheben. Eine kleine Kasten- oder Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen und im Tiefkühlfach etwa 4 Stunden gefrieren lassen.

Für die eingelegten Kirschen das Kirschwasser zum Kirschsafft geben. Den Tortenguss damit glatt rühren und nach Packungsanleitung zubereiten. Die Kirschen verlesen, waschen und entsteinen. Zum Kirschsafft geben und kühl stellen.

Das Ziegensahneparfait 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen, mit einem Kugelausstecher portionieren und auf Dessertteller verteilen. Die eingelegten Kirschen daneben anrichten. Nach Belieben mit süßem Blätterteiggebäck servieren.

Barbara Rees