

Kalbsleberwurstpastete mit Lavendel und Ringelblume

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-384.html

Vorspeise



Zutaten:

Kalbsleberwurstpastete mit Lavendel und Ringelblume:

225 g Kalbsleberwurst
70 g gehackte Haselnüsse
1 Ei
½ Brötchen
100 ml Rotwein
4 Ringelblumenblüten
4 Lavendelzweige
1 Zweig Petersilie
Salz (nach Belieben)

Eisweingelee:

0,375 l Scheurebe Eiswein
12 Blatt Gelatine (alternativ Agar-Agar)

Ringelblumenbutter:

200 g Butter
1 Prise grobkörniges Salz
2 Ringelblumenblüten
Currypulver

Zubereitung:

Kalbsleberwurstpastete mit Lavendel und Ringelblume:

Das halbe Brötchen in Rotwein einlegen. Die gehackten Haselnüsse in der trockenen Pfanne rösten. Die Ringelblumenblüten und die von den Zweigen gezupfte Lavendelblüten klein hacken. Kalbsleberwurst, Ei und das ausgedrückte Brötchen in eine Schüssel geben und mit der Gabel vermischen, dann die Hälfte der gehackten Blüten dazu geben. Alles gut vermengen und eventuell mit Salz abschmecken. In eine Pastetenform füllen und zugedeckt bei 80°C im Backofen 1,5 Stunden trocknen. Anschließend auskühlen lassen.

Petersilie hacken, die Pasteten auf dem Teller anrichten und mit den restlichen Blüten und der Petersilie dekorieren.

Eisweingelee:

Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.

Dann in einem Topf erwärmen und den Eiswein vorsichtig dazugeben und mit einem Kochlöffel gut verrühren. In Förmchen geben und im Kühlschrank erkalten lassen. Das Gelee nach 12 Stunden aus den Förmchen lösen.

Ringelblumenbutter:

Die weiche Butter mit Salz und etwas Curry mischen. Ringelblumenblüten klein schneiden und mit der Butter vermengen. Die Buttermasse in Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und kalt stellen.

Alles auf einem Teller hübsch anrichten und mit einem Stück Hefezopf servieren.

Ulla Bernhard-Räder

Hähnchenbrust mit zweierlei Nudeln

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-386.html

Hauptspeise



Zutaten:

Hähnchenbrust:

1 kg Hähnchenbrustteile
500 ml Sahne
250 ml Weißer Burgunder Classic
250 ml Wasser

Trauben-Rahm-Soße:

250 g Weintrauben
500 ml Sahne
250 ml Weißer Burgunder Classic
Salz
Currypulver

Nudeln:

250 g Zitronenverbene-Nudeln
250 g Traubenkern-Nudeln
200 g Karotten

50 Kokosbutter
Zitronenverbene

Gartenkräutersalat:

5 EL Himbeeressig
5 EL Haselnussöl
100 ml Sahne
Salz
verschiedene Pflücksalate
Schildampfer
Pimpernelle
Rucola
Giersch
Blüten von Borretsch und Ysop

Zubereitung:

Hähnchenbrust:

Hähnchenbrustteile säubern, abtupfen und in eine Kasserolle legen. Sahne, Wein und Wasser verrühren und in die Kasserolle gießen. Bei 160 °C für 1,5 Stunden im Backofen garen. Das Hähnchenfleisch schneiden und mit der Soße anrichten.

Trauben-Rahm-Soße:

Sahne und Wein mit einer Prise Salz und Currypulver in einem Topf erhitzen und ca. zwei Stunden reduzieren. Kurz vor dem Servieren die Weintrauben waschen und halbieren und in die Soße geben.

Nudeln:

Karotten schälen, in Scheiben schneiden und im Wok mit Kokosbutter garen. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen die Zitronenverbene kleinhacken. Die fertigen Nudeln abschrecken und zu den Karotten in den Wok geben. Kurz erhitzen, dann die Zitronenverbene hinzugeben und gemeinsam anrichten.

Gartenkräutersalat:

Öl und Essig in die Sahne geben und gut miteinander verquirlen, nach Belieben mit Salz würzen. Die Salate und Kräuter waschen, gut abtropfen lassen und klein rupfen. Erst kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing übergießen und mischen.

Ulla Bernhard-Räder

Himbeer-Espuma und Basilikumeis

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-388.html

Nachspeise

Basilikumeis:



Zutaten:

Basilikumeis:

- 3 Eier (Eigelb)
- 250 ml Sahne
- 1 Bund Gewürzbasilikum
- 3 EL Zucker

Himbeer-Espuma:

- 200 g Himbeeren
- 200 g Sahne
- 20 ml Orangensaft
- 70 g Zucker

Blätterteigtaschen:

1 Packung TK-Blätterteigplatten
100 ml Weingelee

Zubereitung:

Basilikumeis:

Basilikum waschen, trocknen und Blätter von den Stielen zupfen. Blätter dann in die Sahne geben und mixen. Die Eier trennen und die Eigelb über dem Wasserbad cremig rühren. Zucker hinzugeben unditerrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Basilikumsahne langsam in die Eimasse einarbeiten, dann in Schälchen füllen und tiefkühlen.

Himbeer-Espuma:

Himbeeren, Orangensaft, Zucker und Sahne mischen und pürieren. Die Himbeerkerne durch ein feines Haarsieb absieben. Die Flüssigkeit in den Sahnenspender geben und kalt stellen. Zum Servieren z.B. in Portionsgläser sprühen.

Blätterteigtaschen:

Blätterteig in Quadrate schneiden, diese jeweils mit einem ½ TL Weingelee bestreichen. Anschließend zu Dreiecken zusammenklappen. Mit einer Gabel die Ränder eindrücken und dann bei 200°C backen.

Ulla Bernhard-Räder