

Zucchinirahmsuppe mit karamellisierter Birne

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-414.html

Folge 4 - Vorspeise



Zutaten:

500 g kleine Zucchini
Gemüsebrühe
¼ l süße Sahne
2 cl Williams Birnenbrand
Salz und Pfeffer
2 kleine Karotten
1 EL Butterschmalz
1 feste Birne (Williams)
etwas Zucker
1 TL. Butterschmalz

Zubereitung:

Zucchini waschen und in grobe Stücke schneiden, in der Gemüsebrühe langsam weich köcheln. Mit Pürierstab unter Zugabe der Sahne und des Williams Birnenbrand pürieren, bis ein schöner Schaum entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nur noch vorsichtig umrühren.

Karotten in dünne Stifte hobeln und langsam in 1 EL heißem Butterschmalz rösten, aber nicht braun werden lassen. Auf Küchenpapier legen und auskühlen lassen.

Die Birne schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Birne in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Diese in eine heiße Pfanne legen und die Scheiben mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten anrösten, dann etwas Zucker darüber streuen und langsam karamellisieren lassen. Zwischendurch immer wieder wenden bis die Birne schön weich geworden ist.

Suppe mit Karottenstroh dekorieren und die Birne an den Tellerrand legen.

Weinempfehlung: Weißburgunder Kabinett trocken.

Die Suppe wird mit einem Gläschen Williams- Birnenbrand serviert.

Ursula Baßler

Lammsauerbraten mit Spätzle

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-416.html

Folge 4 - Hauptspeise



Zutaten:

Für die Beize: :

- 1 Liter Spätburgunder Rotwein
- 1 Lammkeule (1,5 kg) ohne Knochen
- 1 Zwiebel gespickt mit Lorbeerblätter und einigen Nelken
- 4 cl Brombeerlikör

Für den Braten: :

- Butterschmalz
- 3 – 4 EL Instant Mehl
- 2 EL Brombeergelee
- 2 cl Brombeerbrand
- etwas Gemüsebrühe
- Beize mit Zwiebel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Spätzleteig:

500 g Spätzle Mehl
7 Eier
1 TL Salz
kaltes Wasser

Brokkoligemüse:

500 g Brokkoli
Butter
Salz

Zubereitung:

Braten:

Das Fleisch zusammen mit den aufgeführten Zutaten in der Beize ca. 3 Tage durchziehen lassen.

Das Fleisch trocken tupfen und in der Kasserolle von allen Seiten anbraten, immer wieder Mehl darüber sträuben. Fleisch herausnehmen und die übrigen Zutaten zu einer sämigen Soße rühren. Den Braten 2 Std. garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren und einige Zeit quellen lassen.

Teig auf einem Spätzlebrett mit einem glatten Messer in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle im Topf aufsteigen, sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden.

Brokkoligemüse:

Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen waschen und in einen Topf geben. Langsam garen, mit Salz und etwas Butter abschmecken.

Weinempfehlung: Spätburgunder KARAT trocken

Die Hauptspeise wird mit einem Brombeerbrand serviert

Ursula Baßler

Schokosoufflé mit Heidelbeeren und Sahneparfait

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-418.html

Folge 4 - Nachspeise



Zutaten:

Schoko-Soufflé:

2 EL Butter
100 g Zartbitterkuvertüre
200 g Eiweiß
100 g Zucker
100 g Butter
3 Eigelbe
1 EL Puderzucker

Marinierte Heidelbeeren:

500 g Heidelbeeren
8 cl Heidelbeerlikör
2 - 3 TL Speisestärke
etwas kaltes Wasser
1 – 2 EL Zucker nach Bedarf

Sahneparfait:

250 ml Milch
1 Vanilleschote
150 g Zucker
100 ml Wasser
3 Eigelbe
1 Prise Salz
500 ml Sahne

Zubereitung:

Schoko-Soufflè:

Kleine Soufflé-Formen mit Butter ausstreichen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, währenddessen Eiweiß und Zucker steif schlagen. Butter und Eigelbe schaumig rühren und die geschmolzene Schokolade langsam unterrühren. Eischnee langsam unterheben. 1-2 EL Teig - je nach Größe der Förmchen - in die Förmchen verteilen und diese dann einfrieren. Wenn sie gut durchgefroren sind, bei 200 °C ca. 15 min backen – das ist der Trick, damit der Kern cremig- zart wird! Vor dem Servieren die Soufflés mit Puderzucker bestreuen.

Marinierte Heidelbeeren:

Die frischen Heidelbeeren kurz abspülen und zusammen mit dem Likör in einen Topf geben, langsam köcheln lassen. Die Speisestärke mit dem kalten Wasser anrühren, tröpfchenweise unter die Heidelbeeren geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (nicht zu flüssig). Je nach Bedarf Zucker dazu geben. Abkühlen lassen.

Sahneparfait:

Milch mit aufgeschlitzter Vanilleschote aufkochen. Zucker mit dem Wasser zu einem Sirup kochen, die Eigelbe nach und nach unter die Zuckermasse rühren bis die Masse dicklich wird. Anschließend die abgekühlte Vanillemilch unterrühren und mit 1 Prise Salz abschmecken. Die steif geschlagenen Sahne unterheben. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach geben. Beim Anrichten mit einem Schuss Walnuss-Likör übergießen.

Weineempfehlung: Scheurebe Spätlese

Das Dessert wird mit einem Heidelbeerlikör serviert

Ursula Baßler