

Rezept zu Bayerns Gartenküche Christian Dotzlers

Begrüßungssnack: Bruschetta und geeiste Früchte mit Holundersirup

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-begrueessung-christian-dotzler-bruschetta-geeiste-fruechte-holundersirup-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-begrueessung-christian-dotzler-bruschetta-geeiste-fruechte-holundersirup-100.html)



Zutaten Bruschetta:

- 500 g Baguette
- Etwas Olivenöl
- 5 kl. Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 100 g Pecorino Romano
- Basilikumblättchen

Zutaten Drink „geeiste Früchte“:

- 200 g Himbeeren, Brombeeren
- Etwas Holundersirup
- Mineralwasser mit Kohlensäure oder Prosecco
- Minze, Zitronenmelisse

Zubereitung:

Das Baguette in Scheiben schneiden und anrösten. Mit etwas Öl beträufeln.

Die Tomaten halbieren bzw. vierteln und die Kerne entfernen, danach in kleine Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Tomatenwürfel auf das Baguette geben und mit den Knoblauchwürfeln bestreuen, danach mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem gehobelten Pecorino garnieren. Zum Schluss noch ein paar Basilikumblättchen auflegen.

Für den Drink die Früchte einzeln einfrieren. Das gelingt gut in einem Eiswürfelbehälter. Die andere Hälfte des Behälters mit Wasser auffüllen.

Die geeisten Früchte und je einen Eiswürfel in ein Glas geben, mit etwas Holundersirup angießen und mit Wasser/Prosecco auffüllen. Abschließend ein paar Blätter von Minze und/oder Zitronenmelisse hinzugeben.

Rezept zu Bayerns Gartenküche Christian Dotzlers Hauptspeise: Rinderfilet im Brotmantel mit Bohnen „indisch“

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-hauptspeise-christian-dotzler-rinderfilet-brotmantel-bohnen-indisch-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-hauptspeise-christian-dotzler-rinderfilet-brotmantel-bohnen-indisch-100.html)



Zutaten:

Bohnen:

- 400 g junge grüne Bohnen
- 1 EL Senfsaat, braun
- Salz
- Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- Etwas Ingwer, gerieben
- Öl zum Erhitzen
- Kokosraspeln nach Belieben

Kartoffeln:

- 700 g Kartoffeln
- 3 EL Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Ca. 50 ml Öl

Rindfleisch:

1 kg Rinderfilet

Marinade:

- Salz
- Pfeffer
- 1 - 2 EL Paprika
- 1 TL Kumin
- 3 gehäufte EL Senf
- 2 EL Orangensaft

Teigmantel:

- 250 g Roggenmehl
- 250 g Dinkelmehl
- Thymian, Rosmarin
- ½ Hefewürfel frisch
- 1 EL Öl
- 300 ml Wasser oder Milch
- Salz

Kräuterbutter:

- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 1 Handvoll Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, ...)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Bohnen waschen und putzen.

Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Senfsaat hinzugeben. Wenn der Senf „springt“, ist das Öl heiß genug, dann können die Bohnen hinzugegeben werden. Mit Salz, Pfeffer, dem gehackten Knoblauch und dem geriebenen Ingwer würzen. Häufig wenden und ca. 20 Minuten garen lassen. Zum Schluss die Kokosraspeln unterheben.

Die Kartoffeln waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Öl in eine Pfanne geben und die Kartoffeln darin verteilen. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und bei Bedarf noch etwas Öl nachgeben. Anschließend bei 180 – 200°C im Backofen für 50 - 60 Minuten garen. Dabei mehrmals wenden, damit die Kartoffeln von allen Seiten kross werden. Getrockneter Rosmarin kann sofort zugegeben werden, bei frischem etwa 15 Min vor Ende der Garzeit unterheben.

Für die Kräuterbutter die weiche Butter mit den Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Rollen formen und in Folie einwickeln, anschließend kaltstellen.

Für den Brotteig das Mehl mit den Kräutern mischen, die Hefe in lauwarmen Milch auflösen und dann Salz und Öl zugeben. Die Hefemasse zum Mehl geben und einen glatten Teig kneten, anschließend ruhen lassen.

Das Fleisch parieren.

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel mischen und das Fleisch von allen Seiten damit bestreichen.

Den Teig eckig ausrollen, auf ein Blech legen, das marinierte Fleisch in die Mitte geben und den Teig darüber schlagen. Es sollte überall geschlossen sein, sonst trocknet das Fleisch aus.

Das Fleisch im Teigmantel in den Backofen geben und ca. 40 Min. bei 200°C garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 57°C haben. (Wer es mehr durch möchte, sollte bis 60 Minuten garen). Das Blech aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann.

Alles zusammen anrichten.

Rezept zu Bayerns Gartenküche Christian Dotzlers Nachspeise: Himbeer-Tiramisu mit Himbeer-Softeis

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-nachspeise-christian-dotzler-himbeer-tiramisu-mit-himbeer-softeis-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-nachspeise-christian-dotzler-himbeer-tiramisu-mit-himbeer-softeis-100.html)



Zutaten:

Himbeer-Tiramisu:

- 500 g Mascarpone
- 100 ml Milch
- 3 Eiweiß
- 40 g Honig
- 200 g Löffelbiskuit
- 200 ml starker Kaffee
- 20 ml Amaretto
- 200 g TK Himbeeren, einige schöne zum Garnieren aufheben
- Kakaopulver
- Minzeblättchen
- Blüten zum Garnieren

Himbeer-Softeis:

- 50 g Puderzucker
- 300 g TK-Himbeeren
- 2 Eiweiß

Zubereitung:

Für das Tiramisu den Mascarpone mit Milch und Honig glattrühren.

Das Eiklar zu Schnee schlagen und unterziehen, so dass eine schöne Creme entsteht.

Den Kaffee mit Amaretto mischen und in eine flache Schale geben, die Löffelbiskuit darin tränken.

Abwechselnd in Gläser schichten: Erst die Mascarpone-Creme, dann einige Himbeeren, anschließend das getränkte Löffelbiskuit. Mehrfach wiederholen, bis das Glas voll ist.

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und mit Früchten, Minzblättchen und Blüten garnieren.

Für das Eis den Puderzucker und die gefrorenen Früchte in eine Küchenmaschine geben und zu einem Sorbet verarbeiten. Die Eiweiße hinzugeben und vorsichtig unterziehen. Die Masse rühren, bis sie cremig ist.

Nocken abstechen und sofort servieren.