

Salat mit zweierlei Strudel

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-506.html

Vorspeise



Zutaten:

Strudelteig:

300 g doppelgriffiges oder Instant-Mehl
30 ml Olivenöl
150 ml lauwarmes Wasser
Salz
Etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Blutwurst-Füllung:

1 Dose Blutwurst, fein gewürfelt
2 kleine Äpfel, geschält und gehobelt
1 große Zwiebel, fein geschnitten
Je einen TL gehackten Thymian und Lavendel
2 TL Feigensenf
Etwas Süßwein zum Ablöschen
Pfeffer, Salz

Kraut-Füllung:

Ein halber Weißkohl, fein gehobelt
Öl zum Anbraten
Pfeffer, Salz, Kümmel
Etwas Süßwein zum Ablöschen
Ein halber Becher Sahne
1 Ei

Sommersalate:

Gemischte Sommersalate
Weißer Balsamicoessig
Süßwein
Olivenöl
1 TL Senf
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Strudelteig:

Die Zutaten für den Strudelteig zu einem glatten Teig verkneten und mit der flüssigen Butter bestreichen. Anschließend ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Blutwurstfüllung:

Für die Blutwurstfüllung die Äpfel und Zwiebeln in der Pfanne anschwitzen. Mit dem Süßwein ablöschen und so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann mit der Blutwurst, dem Senf und den Kräutern vermengen und, falls nötig, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Krautfüllung:

Für die Krautfüllung den Kohl anbraten und mit Süßwein ablöschen, nach Belieben würzen und einkochen. Sahne hinzugeben und nochmals einkochen. Das Ei untermischen und die Masse abkühlen lassen.

Strudel:

Den Strudelteig in zwei Teile teilen und evtl. auf einem bemehlten Küchentuch oder einer nicht haftenden Unterlage dünn ausrollen. Anschließend auseinander ziehen bis der Teig durchscheinend ist.

Die Füllung in drei ca. 5 cm breite Streifen auf dem Teig verteilen. Den Teig zwischen den Streifen mit einem Messer durchtrennen. Die drei Strudel einrollen und gut verschließen. Die dickeren Ränder abschneiden. Mit dem zweiten Teil und der anderen Füllung wiederholen. Anschließend beide Strudel mit flüssiger Butter bestreichen und bei 180°C ca. 20 min backen, bis sich die Strudel leicht gold-braun färben. Nach dem Backen in Scheiben schneiden.

Sommersalate:

Den Salat putzen und bereitstellen. Für das Dressing Essig, Wein und Öl im Verhältnis 1:1:2 mit dem Senf aufschlagen, bis sich eine Emulsion bildet. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Salat kurz vor dem Servieren anmachen und mit den Strudelscheiben servieren.

Christine Huff

Rehrücken mit Ofenkartoffeln

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-508.html

Hauptspeise



Zutaten:

Rehrücken:

Ein ausgelöster Rehrücken
Knoblauch (3-4 Zehen / nach Belieben)
Einige Zweige Rosmarin, Thymian
Pfeffer, Salz
Olivenöl
1 Schuss Rotwein
200 ml Wasser

Ofenkartoffeln:

1 kg Kartoffeln (festkochend)
1 kg Süßkartoffeln
1 TL Rosmarin und Thymian, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
4 EL Olivenöl
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer

Salsa:

Ein Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Basilikum, Rosmarin, Thymian)

150 ml Olivenöl

Etwas Zitronensaft

1 EL Schmand

Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung:

Rehrücken:

Das Fleisch in etwas Olivenöl mit dem Knoblauch und den Kräuterzweigen von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten, anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Den Rehrücken aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit etwas Rotwein und ca. 200 ml Wasser ablöschen. Die Sauce abgießen und reduzieren. Das Fleisch im Ofen bei 85 °C ca. 35 Minuten garen.

Ofenkartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stifte schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern würzen. Das Öl und Mehl dazu geben und alles gut durchmischen. Im Ofen bei 180 °C ca. 45 min goldbraun backen.

Salsa:

Die Kräuter fein hacken oder im Mixer pürieren, Olivenöl und Schmand unterrühren. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Christine Huff

Rieslingcreme

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-510.html

Nachspeise



Zutaten:

Rieslingcreme:

300 ml Riesling Auslese
100 ml weißer Traubensaft
1 Vanilleschote
3-4 EL Speisestärke
3 EL Zucker
4 Eigelb
3 Becher Sahne
3 Päckchen Sahnesteif

Karamellisierter Weinbergpfirsich:

4 Weinbergpfirsiche, gehäutet und in Spalten geschnitten
Ca. 25 g Butter
Zucker nach Geschmack
Riesling Auslese zum Ablöschen
2 Handvoll gehackte Walnüsse

2 EL Zucker
30g Butter
Einige Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Rieslingcreme:

Den Wein und den Saft mit der Speisestärke und der Vanilleschote aufkochen und abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen und langsam in die Weinmasse einrühren. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme in Servierringe füllen und kühl stellen.

Karamellierter Weinbergpfirsich:

Die Nüsse in einer Pfanne mit Butter und Zucker anrösten. Pfirsiche in einer Pfanne mit Butter und Zucker karamellisieren und mit einem Schuss Auslese ablöschen.

Anrichten:

Zum Anrichten einige abgekühlte Pfirsiche um die Creme verteilen, die Nüsse darüber streuen, die Creme mit einem Minzblatt garnieren.

Christine Huff