

Bellini à la Claudia

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/bellini--la-claudia-100.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/bellini--la-claudia-100.html)

Zutaten:



Pro Glas:

ca. 1-2 cl gelbes Pfirsichmark 1 EL Zucker max. 1 cl Pfirsichlikör (gelber, hausgemacht) 0,1 l (regionaler) Secco

Für die Deko die Glasränder in einem halbierten Pfirsich befeuchten und in Zucker tauchen. Die Strohhalm mit saisonalem Obst dekorieren - z.B. eine Brombeere aufspießen und einen Pfirsichspalt am Glasrand befestigen.

Die gelbfleischigen Pfirsiche häuten. (Es sollten reife bis sehr reife Pfirsiche sein, dann lässt sich die Haut einfach mit einem Messer abziehen und das Pfirsichmark wird fein und nicht stückig.) Die Pfirsiche entsteinen und mit Zucker mixen bis eine fein-sämige Masse ohne Stücke entstanden ist.

Je nach Belieben 1-2 cl Pfirsichmark in die Gläser füllen (je mehr, desto süßer). Einen Schuss Pfirsichlikör dazugießen und zuletzt mit dem Secco auffüllen. Achtung: Diese Mischung schäumt sehr, daher vorsichtig einfüllen und später auffüllen. Es kann gerne noch etwas Schaum bleiben.

Claudia Rueß

Nudelvariationen aus Topf und Smoker mit Blütensalat

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-608.html

Folge 1 - Vorspeise

Spinatpaghetti auf Kapuzinerkresseblatt:

600-700 g Babyleaf Spinat 1 Zwiebel, gewürfelt 2 Knoblauchzehen, in Scheiben 400 g Spaghetti 200 ml Sahne Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack geriebenen Käse (z.B. Parmesan)

Nudel-Speckbombe:

600-800 g Speckstreifen (nicht zu salzig und nicht zu dünn geschnitten, damit es nicht reißt. Möglichst lang und ohne Knorpel) 800 -1.000 g Hackfleisch 1-2 Eier etwas Öl und Semmelbrösel 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss 1 Zwiebel ca. 250 g Maccaroni, gekocht 150-200 g Bergkäse, grob gerieben oder in kleine Stücke geschnitten etwas Kirschmarmelade

Pfifferlinge zum Fleisch:

Ca. 200 g Pfifferlinge 1 Zwiebel 4 Knoblauchzehen 100 ml Olivenöl 10- 12 Stiele Petersilie 1 Zwiebel Salz, Pfeffer, Muskatnuss evtl 1 Prise Zucker

Fruchtig-scharfe Tomatensoße mit Zucchini:

2 Zwiebeln etwas Olivenöl 2 Gläser Tomatensauce 4 Tomaten 1-2 Zucchini 1 scharfe Pepperoni 1/2 altes Brötchen oder ein Rest altes Weißbrot Paprikapulver edelsüß frische Kräuter (z.B. Zitronenthymian, Salbei, Rosmarin, Basilikum) etwas Rucola 4 EL Zucker 1/4 l Rotwein etwas Rapsöl Nudeln, in Salzwasser al dente gekocht

Beilagensalat mit Borretschblüten:

Baby-Salat Kräuter Fingertomaten Paprika Gurke, in Scheiben Für das Dressing: Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer Rapsöl Balsamicoessig etwas Wasser Borretschblüten Basilikum Dill etwas Olivenöl

Spinatpaghetti auf Kapuzinerkresseblatt:

Babyleaf-Spinat mit Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben anrösten.

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und zum Spinat hinzufügen. Mit Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Belieben geriebenen Käse hinzufügen.

Nudel-Speckbombe:

Auf einem Backpapier den Speck zu einem Netz weben. Die Speckenden sollten dabei mindestens 5 cm

überlappen.

Die Zwiebel in kleine Würfeln schneiden und mit etwas Öl anschwitzen. Das Hackfleisch mit den abgekühlten Zwiebeln und den Semmelbröseln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse sollte nicht zu feucht sein. Die Hackfleisch-Masse flächig auf einem 2. Backpapier verteilen, ca. 1,5cm hoch. Dann das Hackfleisch auf das Specknetz legen und das mittlere Backpapier entfernen. Die gekochten, abgekühlten Maccaroni auf dem Hackfleisch flächig auslegen. Dabei 2-3 cm Abstand zum Rand lassen. Anschließend den Käse darüberstreuen. Das Ganze zu einer Rolle formen.

Bei ca. 160° in den Smoker bis die Kern-Temperatur von 70° erreicht ist. Zwischendurch (bei ca. 60° Kern-Temperatur) mit Kirschmarmelade einpinseln.

Pfifferlinge zum Fleisch: Das Olivenöl einen Tag vorher mit frischem, fein geschnittenem Knoblauch in ein Glas füllen, zudrehen und bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Die Pfifferlinge ganz kurz in kaltem Wasser waschen und putzen, bzw. halbieren und putzen. Dabei aufpassen, dass die Pilze nicht zermatschen. Auf einem Sieb oder Geschirrtuch trocknen lassen. Die Stiele der Petersilie entfernen und die Blätter fein hacken. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne langsam erhitzen und die Zwiebelwürfel einmal darin wenden. Dann die Petersilie und die Pfifferlinge dazugeben, kurz wenden, abschmecken und am besten sofort servieren.

Fruchtig-scharfe Tomatensoße mit Zucchini:

Das Olivenöl langsam in einem höheren Topf erwärmen, eine fein gehackte Zwiebel dazugeben und mit dem Zucker und der Hälfte der Kräuter glasig dünsten. Dann die Kräuter rausnehmen, damit die Sauce nicht bitter wird. Nach und nach 2 Gläser Tomatensauce dazugeben. Wenn die Sauce kocht, den Rotwein dazugeben und das Ganze aufkochen lassen. Zurückschalten und ohne Deckel langsam mindestens 30 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 30 Minuten das Brot als ganzes Stück mitkochen lassen. Es zerkocht langsam und gibt eine feine Bindung. Dann die Sauce pürieren. Nun abschmecken und je nach Geschmack frische Kräuter dazugeben. Nun den Herd ausschalten und die Soße ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Als Einlage in die Tomatensoße:

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Den Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden.

Die Zucchini waschen, die Ende abschneiden und mit Schale in gleichgroße feine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in wenig Rapsöl glasig dünsten. Die Zucchini hinzufügen, ca. 5 Minuten aufkochen und dann die Tomatenwürfel hinzufügen.

Mit Knoblauch-Öl würzen und leicht köcheln lassen - dabei acht geben, dass nichts anbrennt. Evtl. mit ein paar Löffeln der fertigen Tomatensauce aufgießen und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen, aber nicht mehr kochen.

Ein kleines Töpfchen der Tomatensauce abschöpfen. Die Peperoni halbieren, den Strunk und die Kerne entfernen und in die Sauce geben, kurz aufkochen und gut umrühren.

Die Tomatensauce und die Einlage zusammenfügen, mit der Peperoni-Sauce abschmecken. Die Sauce sollte eine feine Schärfe im Abgang haben, aber nicht brennend scharf sein. Abschließend die restlichen Kräuter entfernen und mit Nudeln anrichten. Kann auch mit Brühe als Tomatensuppe oder mit Kartoffeln und anderem Gemüse als Eintopf serviert werden und eignet sich als Sauce zu Fleisch- oder Fischgerichten, zu Reis, Bulgur, Rösti, etc.

Beilagensalat mit Borretschblüten:

Die Salatblätter, Kräuter, Tomaten, die Gurke und die Paprika kurz in stehendem kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.

Für das Dressing Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Kräuter mit einem Schneebesen gut verquirlen.

Pro Person 1 Fingertomate vierteln und am Tellerrand auslegen. 2-3 Gurkenscheiben dazulegen. Zu den Tomaten etwas Basilikum in kleinen Streifen und ein paar Tropfen Olivenöl dazugeben. Etwas Dill auf die Gurken streuen. Die quer in Streifen geschnittene Paprika und die Blätter des Babysalats mit dem Dressing vermischen und arrangieren. Mit den blauen Borretschblüten garnieren.

Claudia Rueß

Fruchtiges Dreierlei vom Bodensee

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-610.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-610.html)

Folge 1 - Nachspeise

Apfelkuchen:

2 mittelgroße Äpfel
5 Eier
280 g Mehl
1 Tasse Eierlikör
1 Tasse Öl
280 g Zucker
1 Pk. Backpulver
1/4 Vanilleschote (alternativ Vanillezucker)
1 kl. Prise Salz Pfirsichmarmelade

Kirschtiramisu:

500 g Sauerkirschen
100 g Zucker
Sauerkirschlikör (nach Geschmack)

für den Boden:

5 Eier
280 g Mehl
1 Tasse Eierlikör
1 Tasse Öl
280 g Zucker
1 Pk. Backpulver
1/4 Vanilleschote (alternativ Vanillezucker)
1 kl. Prise Salz
1 Kakaopulver schwach entölt + etwas Kakaopulver zum Bestäuben

für die Mascarponecreme:

500 g Mascarpone
200 g Quark
Eierlikör (nach Geschmack)

Zucker (nach Geschmack)
etwas Zitronensaft
1/2 Vanilleschote

Brombeersahne:

400 g Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
250 g Brombeeren
50-100 g Zucker
etwas Zitronensaft (nach Geschmack)

Für die Deko:

Früchte (z.B. Pfirsiche, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)

Apfelkuchen:

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Die Sauerkirschen mit Zucker und Sauerkirschlikör abschmecken und kühl stellen. Aus Eier, Mehl, Eierlikör, Öl, Zucker, Backpulver etwas Vanillemark und einer Prise Salz einen recht flüssigen Teig herstellen.

Den Teig in eine Springform füllen und mit den Apfelspalten belegen. Bei 170 Grad 45-60 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit den Apfelkuchen mit Pfirsichmarmelade glasieren.

Kirschtiramisu:

Aus Eier, Mehl, Eierlikör, Öl, Zucker, Backpulver etwas Vanillemark und einer Prise Salz einen recht flüssigen Teig herstellen. Den Teig mit einem EL Kakao mischen und auf einem Blech mit Backpapier ausgießen. Bei 170 Grad 30-60 Minuten backen.

Nach 30 Minuten Backzeit mit einem Holzstab prüfen und Backzeit ggf. verlängern. Mit einem Vorspeisenring aus dem dunklen Teig recht zügig runde Böden ausstechen. Es werden für jede Portion 2x 0,6-0,7cm hohe Böden benötigt. Mit dem Saft der Sauerkirschen marinieren und kühl stellen. In der Zwischenzeit die Mascarponecreme herstellen. Dazu den Mascarpone mit Quark, Eierlikör, Zucker, etwas Zitronensaft und dem ausgekratzten Mark einer halben Vanilleschote glattrühren.

Im Vorspeisenring zuerst einen Boden legen, die vorbereiteten Sauerkirschen (mit wenig Saft) und anschließend etwas Mascarponecreme daraufgeben. Mit einem weiteren Boden festdrücken und nochmals eine Schicht Mascarponecreme daraufgeben. Im Kühlschrank kühlen.

Brombeersahne:

Die Schlagsahne mit Sahnesteif steifschlagen. Die Brombeeren erhitzen und durch ein Sieb streichen. Mit Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen. Die erkalteten Brombeeren mit der Sahne mischen und in einen Spritzbeutel füllen - dann kühl stellen.

Anrichten: Sind alle Zutaten gut durchgekühlt, können die Früchte für die Deko geschnitten werden. Das Tiramisu wird erst mit Kakao bestäubt, dann auf dem Teller platziert und der Ring abgezogen. Die Brombeersahne aufspritzen und mit den Fruchtscheiben und Beeren dekorieren. Den warmen Apfelkuchen auflegen. Servieren.

Claudia Rueß