

Bremserinha

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-286.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-286.html)



Pro Glas:

Bremser (neuer Wein)

1/2 Limette

1 EL Brauner Zucker

Crushed Eis

Die 1/2 Limette in 4 Teile schneiden im Glas mit dem braunen Zucker zerstoßen und mit Eis das Glas befüllen. Mit dem Bremser aufgießen.

Monika Kunz

Spundenkäs

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-284.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-284.html)



- 1 Zwiebel
- 125 ml Saure Sahne
- 2 EL Butter
- 1 TL Paprika
- 250 g Quark
- Salz

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit der sauren Sahne, der Butter und Paprika verrühren. Quark hinzugeben und salzen. Vor dem Verzehr 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Monika Kunz

Kürbisherzen an Feldsalatbukett

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-250.html

Vorspeise



Zutaten:

Kürbisherzen:

- 1 mittelgroßer Hokkaido
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 3 gehäufte EL Kartoffelmehl oder Stärkemehl
- 200 g Schafskäse
- 1 EL Kräuter der Provence
- 2 EL Honig (Kastanienhonig)
- Rapsöl zum Backen

Salatsoße:

- 3 EL Rapsöl
- 2 EL heller Balsamico Essig
- 1 rote Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- getrocknete Salatkräuter

Zubereitung:

Kürbisherzen:

Den Kürbis und die Zwiebel raspeln und mit den Eiern vermischen. Das Kartoffelmehl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einer Pfanne mit Rapsöl ausbacken.

Die Kürbisherzen mit Schafskäsewürfeln belegen, mit Kräutern der Provence bestreuen und den Honig darüber geben. Bei 220 Grad im Backofen etwa 10-15 Minuten überbacken.

Salatsoße:

Alle Zutaten miteinander verrühren und kurz vor dem Servieren über den Feldsalat geben.

Monika Kunz

Pute in Mispelsoße mit Kürbis

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-252.html

Hauptspeise



Zutaten:

Putengeschnetzeltes:

Das Putengeschnetzelte, etwa 150 g pro Person, in der Pfanne von beiden Seiten anbraten und dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Mispelsoße:

Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotten)

1 Lorbeerblatt

2 Zwiebeln

2 EL Rapsöl

2 Putenhälse

1/2 l Gemüsebrühe

Pfeffer

Salz

1/2 l Silvaner (oder anderen Weißwein, nicht zu trocken)

Ca. 12 Mispeln (Müssen 1x dem Frost ausgesetzt oder in der Kühltruhe eingefroren worden sein)

200 ml Sahne

Kürbisgemüse:

1/2 Butternut Kürbis
1 Crown Prince Kürbis
Rapsöl
Chili
Zucker
Salz
Zwiebeln
Cocktailtomaten

Walnussnudeln:

500 g Frischeinudeln
2TL Walnussöl
2 EL geröstete gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Putengeschnetzeltes:

Das Putengeschnetzelte, etwa 150 g pro Person, in der Pfanne von beiden Seiten anbraten und dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Mispelsoße:

Das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln und die Putenhälse dunkel anbraten. Suppengrün, Lorbeerblatt und die Gewürze zufügen. Das Ganze mit der Gemüsebrühe und dem Wein ablöschen. Etwa 2 Stunden köcheln lassen und durchsieben.

Den Sud etwas einkochen lassen und eventuell noch etwas Wein oder Gemüsebrühe zufügen. Die Mispeln schälen, entkernen und noch ca. 15 Minuten im Sud köcheln, bevor sie püriert werden. Erst zum Schluss die Sahne unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbisgemüse:

Der Butternut muss nicht geschält werden. Den Kürbis in 1- 2cm dicke Scheiben schneiden und in der Mitte ein Loch ausstechen. Einölen, würzen und auf ein Backblech legen. Den Crown Prince schälen und mit einer Plätzchenform kleine Taler ausstechen. Einölen und würzen.

Zwiebeln in Stücke schneiden, mit Zucker bestreuen und auf ein Backblech legen. Die Cocktailtomaten ebenfalls auf das Blech legen. Die Kürbisse, Zwiebeln und Cocktailtomaten zusammen 20 Minuten bei 200° Grad backen. Die karamellisierten Zwiebeln mit den Cocktailtomaten mischen und den Butternut damit befüllen.

Walnussnudeln:

Die Nudeln in Salzwasser 8- 12 Minuten kochen. Danach mit den Walnüssen und dem Öl vermischen.

Monika Kunz

Krokant-Bratapfel im Weinsud

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-254.html

Nachspeise



Zutaten:

Bratapfel im Weinsud:

6 säuerliche Äpfel
Saft einer Zitrone
Butterflöckchen
Johannisbeerengelee
1/4 l Weißwein
Krokant
Marzipan

Für den Krokant:

100 g Zucker
1 gehäufte TL Butter
100 g Nüsse
Backpapier
200 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Puderzucker

1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
1/2 TL Ingwer
1 Ei
50 ml Rapsöl
50 ml kalte Milch
200 g Walnüsse gemahlen
Zum Bestreichen:
1 Ei
1 EL kaltes Wasser
Zum Garnieren:
Kleine Walnusshälften

Zubereitung:

Bratapfel im Weinsud:

Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher die Mitte herausnehmen. Das untere Loch mit Marzipan verschließen. Die Äpfel von außen mit Zitronensaft einreiben und in Krokant wälzen. Dann in eine Form mit Deckel setzen und mit Gelee befüllen, Butterflöckchen aufsetzen und mit Wein begießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 35 Minuten garen.

Krokant:

Den Zucker in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Nicht umrühren. Die Butter zufügen und karamellisieren.

Die Nüsse rasch dazugeben und umrühren. Die Masse zwischen zwei Backpapieren ausrollen und dann kleinhacken.

Walnusskugeln:

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Puderzucker auf eine Arbeitsfläche sieben. In der Mitte in eine Mulde die Gewürze, das Ei, das Rapsöl und die Milch geben. Die Walnüsse darauf streuen. Von außen nach innen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Kugel damit bestreichen. Auf jede Kugel eine Walnusshälfte drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen.

Monika Kunz