

Rahmkäse mit Frühlingsalat

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-vitt-1-1-100.html

Vorspeise

Rezept von Rita Vitt



Zutaten:

Frühlingsalat:

verschiedene Blattsalate
Rucola
1 Bund Radieschen
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Gartenkresse
3 Eier

Marinade:

150 g Sauerrahm
100 g Sahne
2 EL Zitronensaft
1 EL milder Essig
1 EL Balsamicoessig

½ TL Dijon Senf
1 Prise Zucker
1 TL Kräutersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe zerdrückt
4 EL Olivenöl

Rahmkäsetaler:

1 Rahmkäse
8 Frühstückspeckscheiben

Zubereitung:

Frühlingssalat

Verschiedene Blattsalate und Rucola waschen und kleinzupfen. Radieschen und Frühlingszwiebeln kleinschneiden. 1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 1 Bund (Handvoll) Gartenkresse waschen und bei Bedarf kleinschneiden. 3 gekochte Eier achteln.

Marinade

Alles verrühren und abschmecken.

Rahmkäsetaler

Rahmkäse in Würfel schneiden, mit Frühstückspeckscheiben umwickeln und kurz vor dem Servieren in etwas Öl von allen Seiten anbraten.

Salatzutaten ohne Marinade mischen, auf Teller anrichten und mit den Eiachteln und 3 Rahmkäsetaler umlegen. 2 bis 3 Esslöffel Marinade auf den Blattsalat geben.

Lammkeule mit Kräutern mariniert

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-184.html

Hauptspeise

Rezept von Rita Vitt



Zutaten:

Marinierte Lammkeule:

- 1 Lammkeule von 1,5 kg – 2,5 kg (ausbeinen und den Knochen klein hacken lassen)
- 6 Knoblauchzehen kleinhacken
- 1 Zitrone auspressen
- 5 Zweige Rosmarin
- 15 Zweige Thymian
- 8 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Soße:

- Ausgebeinte Knochen
- 1 Stange Lauch
- ¼ Sellerieknolle
- 2 Karotten

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark
½ l Brühe
1 guter Schuss Rotwein
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Balsamico-Essig

Kräuterkartoffeln:

1 kg kleine neue Kartoffeln
Kräuter der Provence
2 EL Olivenöl

Junge Möhren:

500 g Möhren
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
80 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
etw. Pfeffer aus der Mühle
1 EL frisch gehackte Petersilie

Blattspinat:

500g frischer Blattspinat
1 EL Olivenöl
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
Pfeffer aus der Mühle
etw. Muskatnuss

Zubereitung:

Marinieren der Keule

Keule waschen und gut abtrocknen. Den kleingehackten Knoblauch und Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben. Von Rosmarin Nadeln und vom Thymian Blättchen abzupfen und fein hacken. Zusammen mit dem Olivenöl zum Knoblauch geben und verrühren. Keule von beiden Seiten kräftig salzen und pfeffern. Die Kräuter-Öl-Marinade ringsherum auf die Lammkeule auftragen. Gut abdecken und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden einziehen lassen.

Backen der Lammkeule

Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Rand einschieben. Etwas Olivenöl auf das Blech gießen und Keule darauf legen. Immer wieder mit Bratöl übergießen. Ist die Keule auf der Oberfläche leicht gebräunt, diese wenden und genauso weiter verfahren. Bratzeit: 2 – 3 Stunden bis die Keule auf beiden Seiten knusprig braun ist.

Zubereiten der Soße

Karotten, Lauch und Sellerie in Stücke schneiden, Knoblauch schälen und halbieren, Zwiebeln vierteln. Knochen in Olivenöl kräftig braun anbraten, das Gemüse zugeben und mitbraten. Zuletzt das Tomatenmark noch kurz mitbraten. Mit Brühe und Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack etwas Balsamicoessig, Thymian und Rosmarin abschmecken. Mindestens eine Stunde köcheln lassen. Vor dem Servieren durchsieben.

Kräuterkartoffeln

Kartoffeln abbürsten, halbieren und auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Öl beträufeln, salzen und mit den fein gehackten Kräutern bestreuen. Im Backofen bei 180° C backen. (ca. 35 Minuten)

Junge Möhren

Möhren in sehr dünne Scheiben schneiden. Schalotte fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten. Zucker zugeben und unter Rühren leicht bräunen (karamellisieren) lassen. Möhren zugeben, verrühren und mit Mineralwasser ablöschen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. 10 – 15 min köcheln lassen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Blattspinat

Vom Blattspinat die Stiele abzupfen und waschen. Fein gewürfelte Schalotte im Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch durch Presse drücken und zugeben. Alles kurz durchdünsten und den tropfnassen Spinat zugeben, salzen und pfeffern. Den Topf verschließen. Ab und zu umrühren. Der Spinat ist in ca. 10 min gar.

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Holunderblütencreme

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-186.html

Nachspeise

Rezept von Rita Vitt



Zutaten:

Holunderblütencreme:

175 – 200 g Frischkäse
20 ml Holunderblütenlikör
20 ml Holunderblütensirup
50 ml Sahne

Erdbeer-Rhabarber-Kompott:

250 g Rhabarber
250 ml Apfelsaft
100 g Zucker
1 EL Speisestärke
500 g Erdbeeren

Baiser:

2 Eiweiß
45 g feiner Zucker
1 Prise Salz
40 g Puderzucker

Zubereitung:

Holunderblütencreme

Frischkäse cremig schlagen, Holunderblütenlikör und Holunderblütensirup darunterziehen, Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsecreme heben.

Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Rhabarber schälen und in Stäbchen schneiden, mit Apfelsaft und Zucker kurz aufkochen. Speisestärke mit etwas Apfelsaft anrühren und einrühren, nochmals kurz aufkochen. Erdbeeren vierteln und unter das Rhabarberkompott heben. Kalt stellen.

Baiser

Eiweiß erst langsam anrühren (niedere Stufe), dann kräftig schlagen. Sobald er fest wird, feinen Zucker unterrühren. Salz zugeben und sehr steif schlagen. Puderzucker mit dem Schneebesen unterheben.

Tupfer auf mit Backfolie ausgelegtem Backblech mit Spritztüte spritzen und ca. 2 Stunden bei 75°C trocknen.

Rhabarberkompott mit Holundercreme und Baiser auf Teller mit Pfefferminz- oder Zitronenmelissenblatt anrichten.