

# Süßkartoffelsuppe

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-158.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-158.html)

Vorspeise

## Zutaten:

---

2 Schalotten  
1 (ca. 350 g) Süßkartoffel  
400 g Kartoffel  
2 EL Butter oder Margarine  
50 ml Weißwein  
700 ml Gemüsebrühe  
30 g Walnusskerne  
1 EL Zucker  
200 g Speckstreifen  
1 TL Honig  
200 ml Schlagsahne  
200 g Schmand  
Salz  
Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
1/2 Bund Schnittlauch  
Backpapier

## Zubereitung:

---

Schalotten schälen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Fett in einem Topf schmelzen. Schalotten darin unter Rühren glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, mit Wein und Brühe ablöschen. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Walnüsse, Zucker und zwei Esslöffel Wasser in einer kleinen Pfanne goldbraun karamellisieren. Auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Speck in einer Pfanne unter gelegentlichem Wenden knusprig braten. Honig kurz darunter rühren, aus der Pfanne nehmen. Suppe fein pürieren. Sahne und Schmand einrühren, mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch waschen trocken schütteln und, bis auf ein paar Halme zum Garnieren, in feine Röllchen schneiden. Suppe mit Speck und karamellisierten Nüssen in tiefen Tellern anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.

Tanja Müller

# Gänsebrust mit Maronen-Wirsing

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-160.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-160.html)

Hauptspeise

## Zutaten:

---

### Kartoffeltaler:

---

400 g Kartoffeln  
50 g Butter  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 EL Kartoffelstärke  
50 g Schalotten  
1 EL glatte Petersilie  
Mehl

### Gänsebrustfilet :

---

2-4 Gänsebrüste  
Innereien, Karkasse  
500 ml Wasser  
1 TL Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
4 EL rotes Johannisbeergelee  
2 EL Speisestärke  
1/8 Hühnerfond  
2 Zwiebeln

### Rotweibirnen: :

---

1 Zimtstange  
4 Sternanise  
1 Prise Muskat  
4 Birnen  
50 g weißer Kandis

### Maronenwirsing: :

---

Maronenwirsing:

1 Wirsing

100 g Maronen

Pfeffer,

1 TL Butter

4 Scheiben Bauernschinken

4 EL Sahne

1/8 Liter Rotwein

2/8 Liter roter Traubensaft Zubereitung

## Zubereitung:

---

### **Kartoffeltaler:**

Die Kartoffeln mit Schale ca. 30 Minuten garen. 20 g Butter schmelzen. Die Kartoffeln noch warm pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Eigelb, flüssiger Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und Stärke zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schalotten pellen und in feine Würfel schneiden. 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin goldbraun braten. Mit der gehackten Petersilie zu dem Kartoffelteig geben. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine ca. 5 cm dicke Rolle formen. Jeweils ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden, zu Talern formen und in der restlichen heißen Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

Zu der Gänsebrust servieren

### **Gänsebrustfilet, Maronenwirsing:**

Die Gänsebrust und die Innereien mit Salz und Pfeffer würzen in einen Bräter füllen und in Butterschmalz und mit Zwiebeln scharf anbraten. Mit Wasser ablöschen und im Backofen bei 165 Grad 1 1/2 Stunden braten.

Wein, Traubensaft, Kandis mit Zimt, Anis und Muskat aufkochen. Birnen schälen, halbieren und im Sud auf die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit den Schinken würfeln und den Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und den Schinken darin leicht anschwitzen. Maronen schälen und in kleine Stücke schneiden. Wirsing in den Topf geben und die Sahne zufügen. Zum Schluss die Maronen dazugeben und alles kurz garen. Mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken. Die Gänsebrust warmhalten. Den Bratensatz ablöschen. Das Gelee einrühren und aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verquirlen. Die Sauce damit binden und abschmecken. Alles zusammen mit den Kartoffeltalern servieren

Tanja Müller

# Walnuss-Mousse mit Gewürztrauben

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-162.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-162.html)

Nachspeise



## Zutaten:

50 g Walnusskerne  
1 EL Agavendicksaft  
2 Eigelbe  
50 g Zucker oder 70 g Honig  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 Prise Zimt  
200 ml Sahne  
3 Blatt Gelatine  
200 g rote Trauben  
200 ml trockener Rotwein z.B. Spätburgunder  
1 Stück Bio Zitronenschale  
2 Sternanise

## Zubereitung:

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Agavendicksaft dazugeben und unter Rühren karamellisieren. Die karamellisierten Walnüsse auf einem Teller auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer leicht hacken. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Das Eigelb mit dem Zucker oder Honig und dem Vanillezucker und dem Zimt dickschaumig rühren. Die Sahne

steif schlagen 2 EL Sahne in die Gelatine geben und verrühren, dann unterrühren in die steifgeschlagenen Sahne mischen und mit den karamellisierten Nüssen unter die Eigelbmasse ziehen. In eine flache Auflaufform füllen und mindestens 6 Stunden kalt stellen. Für die Rotweingewürztrauben die Trauben waschen und halbieren. Den Wein mit der Zitronenschale und den Gewürzen in einem Topf 5 Minuten kochen. Die Trauben dazugeben und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze entfernen und mit der Mousse anrichten.

Tanja Müller