

Aperitif Kräuterfeuer

Zutaten (für 4 Personen):

- 16 cl halbbitterer Kräuterlikör
- 400 ml naturtrüber Apfelsaft
- 400 ml Sekt
- Eiswürfel
- 4 kleine Äpfel

Gläser mit Wasser besprühen und ins Tiefkühlfach stellen. Je 4 cl Bitterlikör in jedes Glas geben und 100 ml Apfelsaft dazugeben. Anschließend mit kaltem Sekt auffüllen und Eiswürfel dazugeben. Die Äpfel auf Holzspieße stecken und die Drinks damit dekorieren. Kalt servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 22.10.2021

Koch/Köchin: Alex Samawatie

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Harzer Tapas

Leberwurst-Schnittchen mit Senfcreme (für 4 Personen):

- 8 kleine Scheiben Sauerteigbrot
- 250 g Leberwurst
- 0.5 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 gehäufte EL Schmand
- zum Garnieren: Kräuter

Für die Creme den Schmand mit dem Senf verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Das Sauerteigbrot dünn mit der Creme bestreichen. Die Leberwurst auf die Creme geben und ebenfalls verstreichen. Die Schnittchen mit je 1 Klecks Senfcreme garnieren und mit frischen Kräutern verzieren.

Schinken-Tapas mit Kresse-Creme:

- 8 kleine Scheiben Sauerteigbrot
- 8 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 2 EL Schmand
- 1 EL Kresse
- etwas Salz
- etwas Zucker

Den Schmand mit der Kresse verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Brotscheiben mit der Creme bestreichen und den Schinken in Falten darauf legen. Die Schnittchen mit je 1 Klecks Schmand-Creme garnieren und mit Kresse verfeinern.

Rotwurst-Schnittchen mit Apfelkonfit:

- 8 kleine Scheiben Sauerteigbrot
- 8 kleine Scheiben Rotwurst
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 2 kleine Äpfel
- etwas Butter
- 1 EL Essig
- 1 EL Wasser
- etwas Salz
- 1 TL Zucker

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl glasig andünsten. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz andünsten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Essig und Wasser ablöschen und etwas reduzieren. Mit Salz abschmecken und abkühlen lassen. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und mit den Rotwurstscheiben belegen. Das Apfelkonfit daraufgeben.

Stracke-Schnittchen mit Datteln:

- 8 kleine Scheiben Sauerteigbrot
- 16 kleine Scheiben Stracke
- alternativ: Salami
- etwas Butter
- 2 EL Schmand

- gehackte Petersilie
- Schnittlauch-Röllchen
- Salz
- Pfeffer
- zum Garnieren: Datteln

Die Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen und mit Stracke (das ist luftgetrocknete oder kalt geräucherte Dauerwurst) belegen. Petersilie und Schnittlauch mit dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und als Topping auf die Stracke geben. Die Datteln in dünne Scheiben schneiden und auf jede Scheibe jeweils 3 Ringe als Garnitur legen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 22.10.2021

Koch/Köchin: Alex Samawatie

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Dry-Aged-Schweinekotelett mit knuspriger Schwarte

Zutaten für Fleisch und Schwarten-Crisp (für 4 Personen):

- 4 Dry-Aged-Schweinekoteletts
- Salz
- 500 g Schweineschwarte
- 2 EL Butter

Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. Den äußeren Rand vom Fettdeckel mit einem scharfen Messer entfernen. Anschließend die Koteletts in einem passenden Beutel vakuumieren und im Wasserbad oder Sous-Vide-Garer bei einer Temperatur von 48-50 Grad 3-4 Stunden (je nach Dicke der Fleischstücke) ziehen lassen. Aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und in einer Pfanne oder auf dem Grill etwa 3 Minuten pro Seite (je nach Dicke) anbraten, bis der gewünschte Röstgrad erreicht ist. In Tranchen schneiden und mit grobem Salz bestreuen.

Die Schweineschwarte 30 Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen und 2 Stunden trocknen lassen. Den Backofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Schwarte darin 30-40 Minuten kross backen. Butter zerlassen. Die fertige Schwarte etwas salzen und mit der Butter bestreichen. Portionieren und zum Fleisch servieren.

Zutaten für den Kartoffelstampf:

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 100 g Butter
- Pfeffer
- 1 TL gehackte Petersilie
- 1 TL Schnittlauch-Röllchen

Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und mit etwas Salz kochen, bis sie weich sind. Das Wasser abgießen. Milch, Sahne und Butter zu den Kartoffeln geben, einmal kurz aufkochen, sodass die Butter schmilzt. Die Kartoffeln grob stapfen und mit Salz abschmecken, die frischen Kräuter unterheben.

Zutaten für den Radieschen-Salat:

- 2 Bund Radieschen
- 5 EL Öl
- 1 EL Weißwein-Essig
- etwas Senf
- Schnittlauch
- 1 Prise Zucker
- 4 Blätter (aus dem Herz) Salat

Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Aus Öl, Essig, Senf, Schnittlauch-Röllchen, Salz und Zucker eine Marinade herstellen und mit den Radieschen mischen. Auf je 1 Salatblatt anrichten.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 22.10.2021

Koch/Köchin: Alex Samawatie

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Flambierter Apfel-Crumble mit Quitten-Eis

Zutaten für den Crumble (für 4 Personen):

- 4 kleine Äpfel
- 1 TL Zucker
- 100 ml Wasser
- 100 g Butter
- 150 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz

Äpfel abwaschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Wasser und dem Zucker dünsten, bis sie gerade weich sind. Wichtig: Sie dürfen nicht zerfallen. Die restlichen Zutaten vermengen, um daraus einen Streuselteig herzustellen. Eine Muffin-Form mit etwas Butter ausfetten und die Förmchen jeweils etwa 2 cm mit dem Streuselteig füllen und den Teig etwas andrücken. Anschließend die Apfelmasse auf den Teig geben und zum Schluss die restlichen Streusel locker auf den Äpfeln verteilen. Bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 20-25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und aus den Formen nehmen.

Zutaten für das Eis:

- 150 ml Milch
- 200 g Quittengelee
- 130 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Eier
- 300 ml Sahne
- 0.5 Schote Vanille

Milch in einen Topf geben und etwas erhitzen. Zucker und Quittengelee hinzufügen, in der Milch auflösen und gut umrühren. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten verrühren. Die Masse in eine Eismaschine geben und durchfrieren lassen. Alternativ in einen Gefrierschrank stellen. Sobald sich erste Eiskristalle bilden, die Eismasse mit einem Schneebesen oder einer Gabel kräftig durchrühren und anschließend wieder einfrieren. Diesen Schritt halbstündlich drei bis vier Mal wiederholen. Sollte das Eis anschließend noch zu weich sein, weitere 1-2 Stunden kaltstellen.

Flambieren und Servieren:

- Strohrum
- Obst der Saison

Apfel-Crumble auf Tellern anrichten und mit etwas Strohrum übergießen. Je 1 Kugel Quitten-Eis dazugeben und mit frischem Obst der Saison dekorieren. Den Apfel-Crumble anzünden und direkt servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 22.10.2021

Koch/Köchin: Alex Samawatie

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen