

## Salat mit Himbeeren und warmem Ziegenkäse

### Zutaten (für 6 Personen):

- 150 g Himbeeren
- 200 g Salat
- 200 g Ziegenkäse
- 75 g Walnüsse
- 3 EL Himbeer-Balsamico
- 5 EL Walnussöl
- 1 EL Honig
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer

Salat waschen und verlesen. Essig, Öl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die Walnusskerne zerkleinern und in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Etwas abkühlen lassen und dann zum Dressing geben.

Dressing mit dem Salat mischen.

Den Ziegenkäse braten und warm über den Salat geben. Zum Schluss die Himbeeren auf dem Salat verteilen. Dazu Baguette oder Ciabatta reichen.

Sendung/Quelle: Heimatküche  
Letzter Sendetermin: 07.11.2018  
Koch/Köchin: Sonja Alfken

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

## Grünes Spargelpesto mit Weißbrot

### Zutaten für das Pesto (für 6 Personen):

- 250 g grüner Spargel
- 30 g Pinienkerne
- 1 Zehe Knoblauch
- 2-3 Stängel Petersilie
- 1 Handvoll Basilikum
- 50-60 g frischer Parmesan
- 50 ml Olivenöl
- 1 gestrichener TL Salz
- 1 gestrichener TL Pfeffer

Vom Spargel das untere Drittel schälen, dann in Stücke schneiden und 5-8 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Knoblauch und Parmesan fein zerhacken. Petersilie, Basilikum, Pinienkerne, Salz und Pfeffer dazugeben und alles pürieren. Den abgekühlten Grünspargel dazugeben und nochmals pürieren. Olivenöl hinzufügen und gut verrühren.

Das fertige Pesto in Schraubgläser füllen. Es hält sich im Kühlschrank circa zwei Wochen.

### Zutaten für das Weißbrot:

- 150 g Mehl (Type 505)
- 350 g Hartweizenmehl
- ½ Paket frische Hefe
- 1 Schuss Essig
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Daraus zwei längliche Brote formen. Bei 212 Grad (Umluft) circa 12 Minuten im vorgeheizten Backofen kross backen.

Sendung/Quelle: Heimatküche  
Letzter Sendetermin: 07.11.2018  
Koch/Köchin: Sonja Alfken

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

## Saltimbocca vom Reh mit Spargel und Kartoffeln

### Zutaten für das Fleisch (für 6 Personen):

- 2 (ca. 800 g) Rehrückenfilets
- 20 Scheiben roher Schinken
- 3-4 EL frische Heidelbeeren
- 160 ml Madeira
- 500 ml Wildfond
- 1-2 TL Erdbeer-Heidelbeer-Marmelade
- 1 Becher Sahne
- 100 g Butter
- 40 Blätter Salbei
- 1 TL Stärkemehl
- 8 EL Öl
- Salz und Pfeffer

Rehrückenfilets in 20 gleich dicke Scheiben schneiden. Mit Klarsichtfolie bedecken und mit einem Plattier-Eisen etwas flach klopfen. Jedes Stück mit 1 Scheibe Schinken und 2 Salbeiblättern belegen und diese mit Holzstäbchen befestigen.

Butter und Öl auf 2 Pfannen verteilen und erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise von der Schinkenseite kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenden und circa 3 Minuten von der anderen Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einer Platte bei 75-80 Grad im Backofen bis zum Servieren warm halten.

Den Bratensatz mit Madeira ablöschen. Wildfond dazugeben und mit Marmelade, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße mit Sahne und Stärkemehl andicken. Vor dem Servieren die frischen Heidelbeeren dazugeben.

### Zutaten für den gebratenen Spargel:

- 1,5 kg nicht zu dicker Spargel
- Zitronen-Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 unbehandelte Zitrone
- Puderzucker

Spargel schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Pro Portion 2-3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin unter häufigem Wenden ungefähr 10 Minuten braten. Salzen, pfeffern, leicht mit Puderzucker überstäuben, den Abrieb der Zitrone darüber streuen und alles gut vermengen.

### Zutaten für die Kartoffeln:

- 1,5 kg Drillinge
- 4 EL Butter
- grobes Salz

Kartoffeln waschen und kräftig abbürsten. In leicht gesalzenem Wasser 10-15 Minuten bissfest garen. Butter in einer Pfanne leicht erhitzen. Die Kartoffeln darin unter häufigem Wenden 10 Minuten braten und mit grobem Salz bestreuen. Nach Belieben frischen Rosmarin darüber streuen.

Letzter Sendetermin: 07.11.2018

Koch/Köchin: Sonja Alfken

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

## Erdbeer-Tiramisu

### Zutaten für den Biskuit:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Stärkemehl
- 2 Messerspitzen Backpulver

Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Vanille-Zucker in einer Schüssel weißschaumig schlagen. Mehl und Stärke darüber sieben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180 Grad goldgelb backen.

Aus dem fertigen Teig mit Gläsern oder Ringen Kreise ausstechen. Sie sollten so groß sein, dass sie in die Gläser passen, in denen das Dessert zubereitet und serviert wird.

### Zutaten für die Mascarpone-Creme (für 6-8 Portionen):

- 2 kg Erdbeeren
- 1 kg Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 350-400 g Zucker
- etwas Milch
- nach Geschmack: Amaretto
- 750-1000 ml starker, kalter Kaffee
- Kakaopulver

Erdbeeren waschen, vom Stiel befreien und sehr klein schneiden.

Mascarpone, Quark, Zucker und etwas Amaretto verrühren. Kaffee mit Amaretto mischen.

Biskuitboden in Gläser geben und mit der Kaffee-Amaretto-Mischung beträufeln. Eine Schicht Mascarpone-Creme darauf verteilen, dann eine Schicht Erdbeeren. Diesen Schritt einmal wiederholen. Mit einer dünnen Schicht Mascarpone-Creme abschließen. Darauf Kakao sieben.

Sendung/Quelle: Heimatküche  
Letzter Sendetermin: 07.11.2018  
Koch/Köchin: Sonja Alfken

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)