

Blütenkräuterbrote und Melonensorbet mit Secco

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-vorspeise-vitt-100.html

Vorspeise



Zutaten:

Für das Melonensorbet mit Secco:

¼ l Wasser
200 g Zucker
1 Zitrone
2 EL Pfefferminzlikör
1 Cantaloupe-Melone
einige Weinbeeren (oder andere rote Beeren)
1 Fl.Secco oder Sekt
Pfefferminzblätter

Für die Blütenkräuterbrote:

6 Scheiben Brot
Kräuter nach Belieben, z. B.: Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Knoblauchgrün, Thymian, Fenchel, Salbei, Rosmarin, Sellerie
essbare Blüten je nach Jahreszeit: Gänseblümchen, Stiefmütterchen, Tagetes, Taglilien, Dahlien, Rosen, Königskerze, Ringelblumen, Borretsch
Butter
etwas Kräutersalz

Zubereitung:

Melonensorbet mit Secco:

Wasser, Zucker und den Saft der Zitrone unter Rühren erhitzen und 10 Minuten köcheln. Den Sirup abkühlen lassen. Melone entkernen und das Fruchtfleisch mit kaltem Sirup und Pfefferminzlikör pürieren, alles in eine flache Schüssel geben. Mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen und in dieser Zeit öfter umrühren.

Das Melonensorbet in Sektgläser geben und mit Secco (oder einem trockenen Sekt) aufgießen, einige Weinbeeren zugeben und mit je einem Pfefferminzblatt garnieren.

Blütenkräuterbrote:

Brot in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen, mit wenig Kräutersalz bestreuen und in kleine Ecken schneiden. Die Kräuter hacken. Große Blüten (Rosen, Dahlien, Königskerze) in Streifen schneiden, andere (Ringelblume, Borretsch) abzupfen, kleinere Blüten (Stiefmütterchen, Gänseblümchen) ganz verwenden. Die Blüten locker unter die Kräuter heben und auf einem flachen Teller ausbreiten. Die Butterbrotecken dazu reichen. Nun kann jeder Gast die Brotecken mit der Butterseite in die Blüten-Kräutermischung tunken und leicht andrücken.

Ritas Tipp:

Verschiedene Blütenfarben einzeln unter die Kräuter mischen und so gelbe, rote oder blaue Kräuterbrote herstellen. Sieht super aus und überrascht die Gäste.

Rita Vitt

Rote-Bete-Carpaccio mit Rahmkäse, Stangenselleriesalat und gebratenem Zuckermais

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-roete-beete-vitt-100.html

Vorspeise



Zutaten:

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

2 Rote Beten
etwas Rapsöl
Balsamico
Salz, Pfeffer

Für den Rahmkäse:

1 Rahmkäse (oder einen anderen festen jungen Käse, z.B. Mozzarella)
frische Kräuter (z.B. Petersilie, Pimpinelle, Pfefferkraut, Sauerampfer)
etwas Kräutersalz
etwas Zucker
1 Prise Pfeffer
4 EL Naturjoghurt

Für den Stangenselleriesalat:

ca. 7 Selleriestangen
etwas Zucker
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer

etwas Zitrone
Himbeeressig
Olivenöl

Für den gebratenen Zuckermais:

1 junger Zuckermaiskolben
etwas Butter
etwas Kräutersalz

Zubereitung:

Rote-Bete-Carpaccio:

Rote Bete ganz kochen und dann heiß die Haut abziehen, abkühlen lassen. Die Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Mit einer Marinade aus Salz, Pfeffer, Rapsöl und Balsamico beträufeln.

Rahmkäse:

Rahmkäse in Scheiben schneiden und auf dem Teller neben die Rote Bete legen. Die restlichen Zutaten mit dem Stabmixer pürieren und auf dem Rahmkäse verteilen.

Stangenselleriesalat:

Stangensellerie fein schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren. Min. 3 Stunden, bzw. am besten über Nacht, ziehen lassen: Den Salat auf einem Salatblatt auf den Teller geben.

Gebratener Zuckermais:

Maiskörner vom Kolben schneiden und in der heißen Butter anbraten. Mit dem Kräutersalz bestreuen. Den heißen Mais ebenfalls auf dem Teller anrichten und sofort servieren.

Rita Vitt

Rehnüsschen Sous-vide mit Kartoffelgratin, ewigem Kohl, Romanesco und gebratenen Rispentomaten

 [swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-hauptspeise-vitt-100.html](https://www.swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-hauptspeise-vitt-100.html)

Hauptspeise



Zutaten:

Für die Rehnüsschen:

500 g Rehnüsschen
Thymian
Lorbeer
Knoblauch
nur wenig Rosmarin
Eberraute
Kräutersalz
Pfeffer

Für die Tomatendecke:

500 g Fleischtomaten
3 EL Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
100 g geriebener Hartkäse

Für den Kartoffelgratin:

1 kg festkochende Kartoffeln

Für die Steinpilzmilch:

250 ml Sahne
250 ml Milch
20 g getrocknete Steinpilze
1 Knoblauchzehe
Salz, Muskat, Majoran

Für den ewigen Kohl:

ca. 500 g ewiger Kohl (Blätter ohne Stiel)
etwas Butter
1 Zwiebel
1 EL Mehl
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Für den Romanesco:

1 Romanesco
Salz
etwas Zitrone

Für die gebratenen Rispen Tomaten:

1-2 Rispen pro Teller

Zubereitung:

Rehnüsschen:

Vorbereitung Die Rehnüsschen mit den Kräutern belegen und in Folie einschweißen. Dabei Rosmarin und Eberraute nur sparsam verwenden. Ca. einen Tag lang im Kühlschrank ruhen lassen. Die Rehnüsschen 40 Minuten bei 55°C im Wasserbad ziehen lassen, dann aus der Folie nehmen. Die Kräuter entfernen und die Nüsschen mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Die Rehnüsschen in Öl kurz und scharf anbraten, so dass sich Röstaromen bilden. Die Nüsschen in Scheiben schneiden und auf dem Hauptspeiseteller anrichten.

Kartoffelgratin:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen und dann in eine gebutterte Auflaufform geben.

Steinpilzmilch:

Die Knoblauchzehe kleinschneiden und unter die restlichen Zutaten geben, alles ca. 10 Min. köcheln lassen und danach mit dem Stabmixer pürieren, auf die Kartoffeln geben.

Tomatendecke:

Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln legen. Rosmarin fein schneiden und mit Essig, Salz und Pfeffer mischen. Diese Marinade über die Tomaten träufeln. Den Käse reiben und auf dem Gratin verteilen.

Nun das Gratin 20 – 30 Minuten bei 160° - 180°C backen. Danach portionsweise auf den Teller geben.

Ewiger Kohl:

Den ewigen Kohl waschen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden, in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, absieben. Zwiebeln kleinschneiden, in Butter glasig dünsten. Den Kohl zugeben und kurz mitdünsten. Das Mehl drüberstreuen, umrühren und mit der Sahne ablöschen, abschmecken.

Romanesco:

Romanesco in Röschen aufschneiden, waschen und im Salzwasser mit etwas Zitrone kurz bissfest dünsten. Die Romanescoröschen auch auf den Teller geben.

Gebratene Rispen:

Die ganzen Rispen in Öl scharf anbraten und zuletzt auf dem fertigen Teller anrichten.

Rita Vitt