

Ebereschen-Apfel-Fruchtaufstrich an Ziegenkäse auf Baguette-Scheiben

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

Vorspeise



Zutaten:

Für den Aufstrich:

200 g Beeren von der Eberesche
400 g Äpfel
250 g Gelierzucker 2:1
1 Zitrone
etwas Apfelsaft
Marmeladengläser

Zubereitung:

Die Beeren von den Dolden zupfen und über Nacht, besser 24 Stunden, einfrieren. Am Tag der Zubereitung die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke zusammen mit den Beeren von der Eberesche in einen Topf geben und mit wenig Wasser solange kochen, bis die Apfelstücke weich sind. Die weichgekochten Früchte mit dem Mixer pürieren. Danach die Masse durch ein Sieb streichen und in einem Topf auffangen. (Weniger aufwändig ist das Ganze, wenn man eine „Flotte Lotte“ benutzt.)

Als nächstes die Zitrone auspressen und die Marmeladengläser heiß ausspülen. Nun das Mus mit Gelierzucker und Zitronensaft verrühren und dabei zum Kochen bringen. Falls das Mus zu wenig geschmeidig oder zu fest erscheint, etwas Apfelsaft hinzugeben. Nach der auf dem Gelierzucker angegebenen Kochzeit die Masse in die Gläser füllen, den Deckel aufschrauben und zum Abkühlen umgedreht auf ein

angefeuchtetes Handtuch stellen.

Zum Anrichten ein Baguette in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Ziegenfrischkäse sowie dem zubereiteten Fruchtaufstrich bestreichen.

Christophes Tipp:

Wenn man sich an den herben Geschmack der Ebereschen gewöhnt hat, kann man auch weniger Äpfel verwenden, dann kommt das Ebereschen-Aroma besser zur Geltung.

Christophe Gentil

Mangold-Beikraut-Lasagne

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-gentil-hauptspeise-100.html

Hauptspeise



Zutaten:

Für die Teigplatten:

100 g Weizenmehl (550er)
100 g Hartweizengrieß
1 Ei
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
100 ml Wasser

Für die Füllung:

500 g Tomaten
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Mangold
100 g Giersch, Brennessel-Spitzen, Löwenzahn, Blätter der Roten Beete (in veränderlichen Anteilen, je nachdem, was der Garten hergibt)
Olivenöl
Paprikapulver, edelsüß
Oregano
Salz, Pfeffer
150 g geriebener Käse

Für die Béchamelsauce :

2 EL Butter
3 EL Weizenmehl
1 Tasse Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Teigplatten:

Die Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten, dabei das Wasser schluckweise zugeben, denn je nach Beschaffenheit des Mehls benötigt man etwas mehr oder etwas weniger Wasser. Den Teig nach dem Kneten noch eine gewisse Zeit ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig in vier Portionen teilen und in längliche Streifen ausrollen. Das kann mit dem Nudelholz geschehen oder mit der Nudelmaschine. Dabei das Mehlen der Arbeitsfläche nicht vergessen, sonst wird die Angelegenheit etwas klebrig. Je nach eigener Nudelvorliebe kann man die Teigplatten dicker oder dünner auswalzen bzw. -rollen. Bei unserer Nudelmaschine mit 7 Einstellungen der Dicke walzen wir die Platten bis Einstellung 5 aus.

Die ausgerollten Bahnen mit einem Messer in kleinere Abschnitte zerteilen. Die fertigen Platten auf einem bemehlten Brett bis zum Einschichten in die Lasagne ruhen lassen.

Füllung:

Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Eine Hälfte der Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig dünsten, erst gegen Ende der Dünst-Zeit die Knoblauchscheibchen zugeben, damit sie nicht braun und bitter werden.

Nun die Tomatenwürfel dazugeben und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver würzen.

In der Zwischenzeit den Mangold und das Beikraut waschen, danach den Mangold in Streifen schneiden. Bei Bedarf auch die Beikraut-Blätter klein schneiden.

Die restlichen Zwiebeln in Olivenöll glasig dünsten, dann den Mangold und die Beikräuter hinzugeben, zwei Minuten lang mitdünsten und bei geschlossenem Deckel für 10 Minuten zusammenfallen lassen/garen.

Béchamelsauce:

Für die Béchamelsauce die Butter schmelzen, dann das Mehl hinzugeben und anschwitzen lassen, anschließend mit der Milch auffüllen. Dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen, bis die Sauce zu kochen beginnt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abkühlen lassen.

Wenn alle Bestandteile fertig sind, eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten, etwas Tomatensauce hineingeben, dann die erste Lage Lasagneplatten, dann eine Lage Mangold-Beikraut-Mischung, etwas Tomatensauce und Käse, dann wieder eine Lage Lasagneplatten und so weiter. Die letzte Schicht sollte eine Lasagneplatte und etwas Tomatensauce sein. Darüber gießt man die Béchamelsauce und bestreut die Lasagne mit dem restlichen geriebenen Käse. Nach 25 - 30 Minuten bei 200°C ist die Lasagne fertig zum Servieren.

Christophe Gentil

Panna cotta an Zwetschgensauce

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-gentil-nachspeise-100.html

Nachspeise



Zutaten:

Für die Panna cotta:

500 ml Sahne
50 g Zucker
1 Vanilleschote
3 Blatt Gelatineplatten

Für die Zwetschgensauce:

12 Zwetschgen
50-100 ml Orangensaft, je nach Belieben
6 EL Zucker
1 Packung Vanillezucker
Zimt und/oder ein kleiner Schuss Zwetschgenschnaps nach Belieben

Zubereitung:

Panna cotta:

Gelatine einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und in die Sahne geben. Danach den Zucker hinzugeben und unter Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine hinzugeben, in der Sahne auflösen und die Masse 10 Minuten abkühlen lassen. Danach in frisch ausgespülte Gläser oder Tassen füllen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Zwetschgensauce:

Die Zwetschgen entsteinen, je nach Anzahl der Portionen eine entsteinte Zwetschge beiseitestellen, den Rest in kleine Stücke schneiden. Den Zucker im Topf karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen, die kleingeschnittenen Zwetschgen und den Vanillezucker hinzugeben. Bei milder Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat und die Sauce etwas eingedickt ist. Wer die Sauce nicht so stückig möchte, kann sie nach dem Kochen pürieren. Danach abkühlen lassen, bis die Sauce lauwarm ist. Dabei die zurückbehaltenen Zwetschgenhälften dazugeben, damit sie sich noch erwärmen.

Zum Anrichten die Panna cotta aus den Gläsern bzw. Tassen auf Teller stürzen (es hilft, vorher mit dem Messer vorsichtig am Rand entlangzufahren), die Zwetschgenhälften auf den Tellern anrichten und die lauwarne Sauce angießen.

Christophe Gentil