

Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/swrrecipe-swr-302.html



Zutaten:

Für die Brühe:

Rinderknochen/Siedfleisch vom Rind
1 Zwiebel
1 große Karotte
1 Stange Lauch
1/2 Sellerieknolle
1 Bund Petersilie
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
Salz
Pfeffer
ca. 2 l Wasser
1 Prise Muskatnuss

Für die Maultaschen:

500 g Weizenmehl Type 1050 (einfacher geht's mit 405)
4 Eier
500 g Rinderhack
1 große Zwiebel, fein gehackt

250 g Vollkorntoast, in Würfel geschnitten
4 Eier
1 Bund Petersilie, fein gehackt
Salz
Pfeffer
Prise Muskat
1 Eiweiß

Die Röstzwiebeln:

3 große Zwiebeln
Fett zum Braten

Für den Kartoffelsalat:

2 kg festkochende Kartoffeln
2 EL mittelscharfer Senf
ca. 5 EL Kräutervollwürzessig
ca. 4 EL Rapsöl
1 Zwiebel, sehr fein gehackt
250 ml Brühe oder Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Brühe:
Knochen, Fleisch, grob geschnittenes Gemüse und Petersilie in den Dampfkochtopf füllen, mit Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt und Nelken dazugeben. Den Deckel schließen und 30 Min. auf Stufe 2 kochen lassen. Danach abkühlen lassen. Fleisch, Knochen und Gemüse absieben, die Brühe nochmals abschmecken und mit Muskat verfeinern.

Maultaschen:
Mehl und Eier, und je nach Bedarf etwas Wasser, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in kleinere Portionen teilen und mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen.

Die Zutaten für das Brät (Rinderhack, Zwiebel, Toast, Eier, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat) mischen.

Den Nudelteig in ca. 8 x 12 cm große Rechtecke schneiden und je einen Esslöffel Brät darauf verteilen. An den Rändern mit Eiweiß bepinseln und zusammenklappen. Den Teig an den Seiten fest aufeinander drücken.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Maultaschen darin ca. 5 Min kochen lassen. Danach die Maultaschen herausnehmen.

Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und in heißem Fett ausbacken.

Kartoffelsalat:

Kartoffeln in der Schale (am besten im Dampfkochtopf auf Stufe 2 ca. 7 Min. lang) weich kochen. Langsam bei geschlossenem Deckel abkühlen lassen. Schälen und in feinen Scheiben in eine große Schüssel schneiden.

Senf, Essig, Salz und Pfeffer auf die Kartoffeln geben. Zwiebel in der Brühe kurz aufkochen und heiß über die Kartoffeln gießen. Mit Öl vorsichtig mischen, bis der Kartoffelsalat „schmatzt“. Abschmecken, ziehen lassen und nach ca. 1 Std. nochmals abschmecken. Sollte der Salat zu trocken sein, nach Gefühl etwas Brühe bzw. Öl dazugeben.

Anrichten:

Die Maultaschen zum Servieren in die heiße Brühe geben und mit den Röstzwiebeln bestreuen.

Carsten Göhner

Dreischicht-Schokotarte

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/swrrecipe-swr-320.html



Zutaten:

Für den Mürbteig:

100 g kalte Butter, in Stückchen
60 g Puderzucker
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
1 Ei Größe S
180 g Mehl
2 EL Kakao (10 g)
3 EL gemahlene Haselnüsse (30 g)

Für die 1. Schicht der Füllung:

300 g weiße Schokolade
150 g Sahne

Für die 2. Schicht der Füllung:

250 g Vollmilchschokolade
150 g Sahne

Für die 3. Schicht der Füllung:

200 g Schokolade (Kakaogehalt 70-75%)
125 g Sahne
2 EL Butter (20 g)

Carstens Tipp: Je 1 Riegel dunkle und helle Schokolade zum Verzieren.

Zubereitung:

Für den Boden Schokoladenmürbteig zubereiten (Rezept siehe unten) und in die Form geben. Die Tarte 18 Minuten bei 175°C backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die erste Schicht die weiße Schokolade hacken. Sahne in einem Topf aufkochen. Die Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darüber gießen. Rühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist. Die Schokoladenmischung auf dem Tarte-Boden verteilen und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden lassen.

Für die zweite Schicht die Vollmilchschokolade hacken. Sahne in einem Topf aufkochen. Die Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darüber gießen. Rühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist. Auf der fest gewordenen Weiße-Schokolade-Schicht verteilen und im Kühlschrank wieder mindestens 1 Stunde fest werden lassen.

Für die dritte Schicht die dunkle Schokolade hacken. Sahne in einem Topf aufkochen. Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darüber gießen. 3 Minuten ruhen lassen und verrühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist. Butter dazugeben und unterrühren. Auf der fest gewordenen Vollmilchschokolade-Schicht verteilen und im Kühlschrank wieder mindestens 1 Stunde fest werden lassen.

Von den zwei Schoko-Riegeln mit einem Kartoffelschäler Späne abschälen und die Tarte damit verzieren.

Mürbteige:

Butter, Puderzucker, Zimt, Salz, Ei und Mehl mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, etwas flach drücken und 2 Std. kaltstellen.

Wie der klassische Mürbteig, aber nach dem Zugeben der Eier nicht nur das Mehl, sondern auch Kakao und Haselnüsse unterrühren. In Frischhaltefolie wickeln, etwas flach drücken und 2 Std. kaltstellen.

Carstens Tipp: Auch 1 - 2 EL kalter Kaffee oder Espresso geben ein tolles Aroma.

Carsten Göhner

Panna cotta-Tarte mit Himbeermus

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/swrrecepte-swr-304.html



Zutaten:

Für den Teig:

150 g kalte Butter, in Stückchen
120 g Puderzucker
½ TL gemahlene Vanille
2 Prisen Salz
1 Ei
1 Eigelb
320 g Mehl
40 g Schokolade (Kakao-Gehalt: 70%)

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
800 g Sahne
100 g Zucker

Für den Belag:

6 Blatt Gelatine
400 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
90 g Zucker
Springform (26 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Einen Mürbteig (Rezept siehe unten) zubereiten und in eine Springform geben. Einen 3 – 4 cm hohen Rand formen. Den Boden 18 Minuten bei 175°C backen, aus dem Ofen nehmen und gleich danach mit einem Messer vom Rand lösen.

Die Schokolade zerbröseln und im Wasserbad schmelzen. Mit einem Backpinsel den Boden und die Innenseiten mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen. Im Kühlschrank 10 Minuten fest werden lassen.

Für die Füllung die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen, zusammen mit der Schote, der Sahne und dem Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei milder Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Schote entfernen. Die Gelatine ausdrücken und in die heiße Sahne einrühren. Die Sahnemischung etwas abkühlen lassen, auf den Boden gießen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, fest werden lassen.

Für den Himbeerbelag die Gelatine 5 – 10 Minuten in etwas kaltem Wasser einweichen. Die verlesenen bzw. tiefgefrorenen Himbeeren mit dem Zucker aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb streichen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Die Himbeeren abkühlen lassen und über der fest gewordenen Panna cotta verteilen. Die Tarte vor dem Servieren 2 Stunden aushärten lassen.

Carsten Göhner