

Dinkelbrot mit viererlei Dips

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

Vorspeise



Zutaten:

6 Scheiben Dinkelbrot
400 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
Olivenöl
Salz

Für den Tomaten-Dip:

8 Cocktailtomaten
Frischkäse-Portion (von oben)
frisches Basilikum
Salz, Pfeffer

Für den Bärlauch-Dip:

6 EL Bärlauch Pesto
Frischkäse-Portion (von oben)
Hornfelchen (essbare Blüten)
Salz, Pfeffer

Für den Schnittlauch-Dip:

1 Bund Schnittlauch
Frischkäse-Portion (von oben)
Salz, Pfeffer

Für den Gurken-Dill-Dip:

1 Gurke (10 cm)
Frischkäse-Portion (von oben)
frischer Dill
Knoblauchpulver
Salz, Pfeffer
Borretschblüten

Zubereitung:

Dinkelbrot mit Olivenöl bestreichen, leicht salzen und im Backen bei 160°C Heißluft rösten, bis es leicht goldbraun und knusprig ist.

Den Frischkäse für die vier verschiedenen Dips in vier Teile portionieren.

Tomaten-Dip:

5 Cocktailtomaten pürieren, mit der Frischkäse-Portion vermischen. Basilikum-Blätter waschen, trockenschütteln, kleinschneiden und unterheben. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf eineinhalb Scheiben des abgekühlten Dinkelbrots streichen. Die Scheiben in Stücke teilen und mit den restlichen klein geschnittenen Tomaten und kleinen Basilikumblättchen dekorieren.

Bärlauch-Dip:

Den zweiten Teil Frischkäse mit Bärlauch-Pesto vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf eineinhalb Scheiben des abgekühlten Dinkelbrots streichen. Die Scheiben in Stücke teilen und mit Hornfelchen dekorieren.

Gurke-Dill-Dip:

Den dritten Teil des Frischkäses mit einer 10 cm großen Gurke und etwas frischem Dill pürieren, mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken und auf eineinhalb Scheiben des abgekühlten Dinkelbrots streichen. Die Scheiben in Stücke teilen und mit frischem Dill und Borretsch-Blüten dekorieren.

Schnittlauch-Dip:

Ein paar Schnittlauch-Stiele für später beiseitelegen, restlichen Schnittlauch kleinschneiden und mit dem der letzten Frischkäse-Portion vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die restlichen Scheiben des abgekühlten Dinkelbrots streichen. Die Scheiben in Stücke teilen und mit frischem Schnittlauch dekorieren.

Beate Vollmayer

Rehrücken mit Kürbis, Rösti, Speckbohnen und Zuckermais

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

Hauptspeise



Zutaten:

Für den Rehrücken:

800 g – 1 kg Rehrücken
Butter
Salbeiblätter
einige Zweige Rosmarin

Für das Rösti:

2 kg festkochende Kartoffeln
2 Eier
Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer und Muskat

Für den Hokkaido-Kürbis:

1 mittelgroßer Hokkaidos
1 Zwiebel
Butter zum Anbraten

Salz, Pfeffer
frische Petersilie, gehackt

Für die Speckbohnen:

pro Person ca. 10 Bohnen
pro Bündel eine Scheibe gerauchter Bauchspeck
Butter zum Anbraten
Salz

Für den Zuckermais:

3 Maiskolben
Kräuterbutter

Zubereitung:

Rehrücken:

Den Rehrücken mit flüssiger Butter bestreichen, Salbeiblättern darüber geben und 24 Stunden ziehen lassen. Danach das Fleisch auf dem Grill ringsherum anbraten. Dann in Backofen bei 60°C durchziehen lassen, bis die Kerntemperatur (Bratenthermometer) des Fleisches max. 60°C erreicht hat. Den Rehrücken in sechs gleichgroße Stücke schneiden und mit einem Zweig Rosmarin servieren.

Rösti:

Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Flüssigkeit der Kartoffeln mit einem Tuch ausdrücken. Die Masse mit Ei, einem halben Teelöffel Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend die Kartoffeln in die erhitze, gebutterte Pfanne zu einem ebenen Fladen drücken und ohne Deckel anbraten, bis die Unterseite gut gebräunt ist. Anschließend wenden und die andere Seite anbraten.

Hokkaido-Kürbis:

Den Kürbis waschen, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden, anschließend fünf Minuten über dem Wasser dämpfen. Zwiebeln klein schneiden und in der ausgelassenen Butter glasig dünsten. Kürbis zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Speckbohnen:

Die Bohnen waschen, gipfeln (also die Spitzen entfernen) und 10 Minuten in Salzwasser garen. Danach die Bohnen abgießen, kalt abschrecken und den Bauchspeck um die Bohnen wickeln. Die Bohnenbündel in einer heißen Pfanne mit der ausgelassenen Butter rundherum goldbraun anbraten.

Zuckermais:

Mais in Salzwasser fünf Minuten kochen, abkühlen lassen und mit zerflossener Kräuterbutter bestreichen. Danach auf den Grill legen und rundherum angrillen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Beate Vollmayer

Beerenhalbgefrorenes mit frischen Früchten und Schokoladenküchlein

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

Nachtisch



Zutaten:

Für das Beerenhalbgefrorene:

200 g Joghurt
400 g Sahne
120 g Zucker
500 g gefrorene Beeren (rote Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren)
frische Beeren und essbare Blüten zum Dekorieren

Für das Schokoladenküchenlein:

210 g Butter
210 g Schokolade
7 Eier
270 g Zucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver
40 g Kakaopulver
Fett für die Muffinform

Zubereitung:

Beerenhalbgefrorenes mit frischen Früchten:

Joghurt und Zucker verrühren. Die Sahne schlagen und dazu geben, die gefrorenen Beeren vorsichtig unterziehen. Danach in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte längliche Backform füllen und über Nacht in der Tiefkühltruhe festfrieren lassen.

Am nächsten Tag das Halbgefrorene aus der Backform stürzen und in Scheiben schneiden. Mit frischen Beeren und essbaren Blüten auf dem Teller anrichten.

Schokoladenküchenlein mit Himbeeren und flüssigem Kern:

Butter und Schokolade über Wasserdampf verflüssigen. Anschließend Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Back- und Kakaopulver hinzufügen und verrühren. Zum Schluss die flüssige Butter-Schokolade dazugeben und unterrühren.

Die Masse portionsweise in kleine, gefettete Muffinformen füllen und jeweils 2 – 3 frische Himbeeren in die einzelnen Formen drücken. Ungefähr 7 bis max. 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 210°C Heißluft backen.

Beate Vollmayer