

Bruschetta mit Tomaten

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-230.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-230.html)

Begrüßungssnack

KOCH/KÖCHIN

Walter Krögner

REZEPTAUTOR/IN

Walter Krögner



SWRSWR/megahertz

Zutaten:

8 frische Basilikumblätter

3 - 4 reife Fleischtomaten

Olivenöl

etwas Essig

4 Knoblauchzehen

2 Ciabatta

Zubereitung:

Basilikumblätter kleinschneiden und zur Seite stellen. Tomaten in Würfel schneiden, mit Olivenöl abschmecken, ganz wenig Salz und einen kleinen Spritzer Essig dazugeben. Zum Schluss die geschnittenen Basilikumblätter dazu geben.

Die Ciabatta in etwa 1 cm starke Scheiben schneiden und bei ca. 200 Grad auf dem Rost im Backofen rösten. Nach etwa 10 Minuten, wenn die Scheiben hellbraun knusprig geröstet sind, aus dem Ofen herausnehmen.

Geröstete Ciabatta-Scheiben mit den enthäuteten Knoblauchzehen einreiben. Ciabatta-Scheiben mit der Tomatenmasse belegen.

Filet vom Hinterwälder Rind mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-garten-kroegner-100.html

Hauptspeise

KOCH/KÖCHIN

Walter Krögner

REZEPTAUTOR/IN

Walter Krögner



Angerichtet: Filet vom Hinterwälder Rind mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln
SWRSWR/megahertz

Zutaten:

Rinderfilet:

8 – 10 ca. 1 cm dicke Scheiben Rinderfilet, z.B. vom Hinterwälder Rind
100 g Butter
100 ml Öl
ein Büschel frische Rosmarinzweige

Salzkartoffeln:

12 mittelgroße Kartoffeln (ca. 800 g)
40 g Butter

Grüne Bohnen mit Speck:

frische Stangenbohnen aus dem Garten
3 Zwiebeln
100 g Schwarzwälder Speck
Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Rinderfilet

Filetstücke abwaschen, abtrocknen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter und Öl in der Pfanne erhitzen. Filetstücke in das heiße Fett setzen und von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Fleischstücke in einen Warmhaltebehälter legen und jedes Fleischstück mit einem Rosmarinweig belegen. Zum Warmhalten Behälter abdecken und in das warme Backrohr stellen. Wenn alle Fleischstücke gebraten sind, aus dem Bratfond eine Sauce bereiten.

Salzkartoffeln

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser kochen, bis sie bissfest sind. Wasser abgießen und Kartoffeln kurz in Butter schwenken.

Grüne Bohnen mit Speck

Die Bohnen können ohne Probleme schon etwas größer sein. Es macht nichts aus, wenn die Bohnen-samen in der grünen Hülse schon größer sind. Wichtig ist es, die Bohnen auszusortieren, bei denen die Hülse nicht mehr knackig grün ist. Bohnen in etwa gleichmäßig lange Stücke schneiden.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die geputzten Bohnen in das sprudelnd kochende Wasser geben. Etwa 10 - 15 Minuten kochen lassen – die Bohnen müssen noch bissfest sein – und abgießen. Während des Kochens Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. In einem anderen Topf Butter auslassen und zunächst den Speck, nach ca. 5 Minuten auch die Zwiebeln in die erhitzte Butter geben und anbraten.

Die gekochten grünen Bohnen dazu geben und leicht anschmoren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen. Kurz vor dem Servieren nochmal erhitzen.

Walters Rhabarber-Schneesturm

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-garten-kroegner-102.html

Dessert Nr. 1

KOCH/KÖCHIN

Walter Krögner

REZEPTAUTOR/IN

Walter Krögner



SWRSWR/megahertz

Zutaten:

1 kg frischer oder tiefgefrorener Rhabarber
50 g Zucker
150 g Baiser
500 ml Sahne (geschlagen)

Zubereitung:

(Aufgetauten) Rhabarber mit Zucker ankochen, bis die Stiele weich sind, sich aber noch nicht in die Fasern aufgelöst haben. Rhabarberstängel abseihen.

Baiser nicht zu klein zerbröseln und die Brösel auf dem Boden einer Auflaufform verteilen; Rhabarber auf den Baiser-Bröseln verteilen und mit sehr steif geschlagener Sahne abschließen. Zum Schluss die Sahne noch mit etwas Holunderbeeren-Likör beträufeln.

Pedrianos „Prestigio de coco con chocolat“

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-garten-kroegner-104.html

Dessert Nr. 2

KOCH/KÖCHIN

Walter Krögner

REZEPTAUTOR/IN

Walter Krögner



SWRmegaherz

Zutaten:

Kokoscreme:

800 ml Milch
2 Dosen gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen)
4 Esslöffel Mehl
200 ml Kokosmilch
200 g Kokosraspel
2 Esslöffel Butter

Schokofüllung:

1 große Tafel Vollmilchschokolade
ca. 4 Esslöffel Kakaopulver (je nachdem, wie dunkel es sein soll, auch mehr)
2 Becher Sahne (400g)
2 Löffel Butter (für den Glanz)

weitere Zutaten:

1 Paket Butterkekse

500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Kokoscreme

Die Milch in einem Topf erwärmen. Feuer zurückschalten und die Zutaten nacheinander einrühren. Es ergibt sich eine Creme. Die Creme im Topf stehen lassen.

Schokofüllung

Sahne im Topf erwärmen, Schokolade in kleinen Stücken und Butter sowie zum Schluss den Kakao hinzufügen/einrühren.

Eine gläserne Auflaufform mit 2 Lagen Butterkeksen auslegen. Die nächste Schicht ist die Hälfte der vorbereiteten Kokoscreme. Die Kokoschicht mit halbierten Erdbeeren belegen und mit der zweiten Schicht Kokoscreme bedecken.

Zwischen dem Rand der Auflaufform und der zweiten Kokoschicht halbierte Erdbeeren einschieben, und zwar so, dass die Schnittseite nach außen zeigt und die Erdbeerhälften vollständig mit Kokosmasse bedeckt sind.

Ganz oben wird die Schokomasse verteilt. Zum Schluss die Schokomasseschicht mit ungeteilten Erdbeeren (am besten mit Kelch) dekorieren.

Schließlich zum Kühlen mindestens 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.