

# Vorspeise Rosa gebratener Lammrücken vom Hunsrucker Weidelamm auf Blattsalaten mit gebratenen Pfirsichen, Pfirsich-Vinaigrette und frischem Ciabatta

---

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Vorspeise-Rosa-gebratener-Lammruecken-vom-Hunsruecker-](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Vorspeise-Rosa-gebratener-Lammruecken-vom-Hunsruecker-)

September 6,  
2019

## Vorspeise des Hexenhaus-Menüs

### Vinaigrette:

---

- 1 Schalotte
- 2 reife Pfirsiche
- 100 ml weißer Balsamico
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1/2 TL Salz
- schwarzer Pfeffer
- 200-300 ml gutes, kalt gepresstes Pflanzenöl

Schalotte und Pfirsiche klein schneiden, mit weißem Balsamico, Senf, Honig, Salz und schwarzem Pfeffer in einem höheren Gefäß mischen und mit dem Pürierstab pürieren. Danach gutes, kalt gepresstes Pflanzenöl (Walnussöl, mildes Rapsöl) in einem dünnen Strahl dazu gießen, weiter mixen, bis eine cremige, homogene Vinaigrette entsteht.

### Salat:

---

- 1 Bund Rucola
- 1 kleiner Radicchio
- je 1/2 Kopf Lollo rot und grün
- 2 reife, aromatische Pfirsiche
- ein paar frische Basilikumblätter
- 400 g Lammrücken vom Weidelamm

Lammrücken sauber parieren, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, in heißem Fett anbraten und dann im Backofen mit Niedrigtemperatur weiter garen (Ofentemperatur 80°C, mit Kerntemperaturfühler auf 57-58°C Kerntemperatur garen). Fleisch aus dem Ofen nehmen und zugedeckt 5 Minuten rasten lassen. (Ohne Fleischthermometer: ca. 20-25 Minuten, je nach Größe des Rückenfilets). Die Pfirsiche waschen, vom Stein lösen und in Spalten schneiden. Dann die Pfirsichspalten in heißer Butter schwenken (wir hoffen, sie sind dann aromatischer).

Salat waschen, zupfen, auf Tellern arrangieren und mit der Vinaigrette beträufeln. Den Lammrücken mit einem scharfen Messer quer zur Faser in schräge Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Mit Pfirsichspalten und Basilikumblättern garnieren. Alternativ zum Lamm passen dazu auch fein geschnittener Parmaschinken oder Tiroler Speck und geröstete Kürbiskerne, für Vegetarier auch Klasse mit Burrata oder dick gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen. Dazu servieren Sie am besten ein frisch gebackenes Ciabatta.

# Hauptgang Geschmorte Schweinebäckchen auf karamellisierten Apfelingeln

---

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Hauptgang-Geschmorte-Schweinebaeckchen-auf-](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Hauptgang-Geschmorte-Schweinebaeckchen-auf-)

September 6,  
2019

## Schweinebäckchen:

---

- 800-1000 g geputzte Schweinebäckchen (rechtzeitig beim Metzger vorbestellen)
- 3 weiße Zwiebeln
- 2-3 Möhren
- evtl. 1 Stückchen Sellerieknolle
- ein paar Petersilienstengel
- 1/2 TL Majoranblättchen
- 1/4 l Malzbier oder Dunkles Wasser
- Salz, weißer und schwarzer Pfeffer

Zuerst: Backofen auf ca. 60-70 Grad vorheizen.

Die Bäckchen säubern/putzen, leicht salzen, sparsam mit schwarzem und weißem Pfeffer einreiben und im heißen Fett in einem Bräter anbraten. Die Bäckchen aus dem Bräter nehmen, wieder etwas Fett erhitzen und das klein geschnittene Gemüse darin unter rühren anbraten. Die Bäckchen wieder einlegen und mit Wein, Bier, Wasser, Kräutern und Gewürzen einen Fond angießen und aufkochen. Den Bräter erst mit Alufolie gut abdecken, Deckel auflegen und den Folienrand gut fest drücken, damit möglichst wenig Flüssigkeit verdunstet. Die Bäckchen sollten auf kleinster Flamme gut 2 bis 2,5 Stunden ganz leise köcheln.

Nach dem Schmoren die Bäckchen aus dem Fond nehmen und abgedeckt im Ofen warm halten. Den Fond durch einen Durchschlag in einen Topf gießen und etwas einkochen lassen. Mit angerührter Speisestärke leicht binden und mit Salz, weißem und schwarzem Pfeffer, Zimt, Zucker und evtl. etwas Majoran abschmecken.

## Linsen:

---

- 200 g Alblinsen
- 1 EL Butter
- Salz, Zucker, Zimt, Balsamico-Crème

Bis die Bäckchen fertig sind:

Alblinsen in einen Durchschlag schütten und abspülen, dann in kaltem Wasser einweichen. Nach 1 Stunde das Wasser mit den Linsen zum Kochen bringen und auf ganz kleiner Flamme köcheln lassen. Richtwert: ca. 20 bis 25 Minuten.

Wenn die Linsen gar sind - sie sollen noch etwas Biss haben -, das Wasser abschütten, die Linsen zurück in den Topf, Butter dazu, und mit Salz, Zucker, Zimt und etwas Balsamico-Crème abschmecken. Den Topf abdecken und zum Warmhalten in den Ofen stellen

## Spätzle:

---

- 4 mittelgroße Eier
- 300 g Mehl
- 174 TL Salz
- 2 EL Grieß
- Wasser
- 100 g Butter

Mehl, Grieß und Salz mischen, Eier zufügen und verrühren. Soviel Wasser untermischen, bis ein zäher, aber geschmeidiger Teil entsteht (1-2 Tassen). Den Teig kräftig schlagen, bis er Blasen wirft. In einem größeren Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel oder einer Spätzlepresse ins Wasser geben. Sobald das Wasser aufschäumt und die Spätzle oben sind, sind sie fertig. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Schüssel im Backofen warm halten. Für den Hobel darf der Teig etwas fester sein, für die Spätzlepresse etwas flüssiger. Die Spätzle in einer Schüssel im Ofen warm halten.

Für die Salbeibutter eine Handvoll Salbeiblätter in sehr feine Streifen schneiden. Butter schmelzen. Wenn die Butter richtig heiß ist, den Salbei zufügen. Aufpassen: Die Butter soll leicht bräunen und der Salbei knusprig werden. Die Butter darf nicht verbrennen! Wenn die Salbeibutter fertig ist, am besten in ein kleines Porzellengefäß umfüllen (z.B. Tasse), damit die Butter nicht nachbräunt.

## Zum Anrichten:

---

- 3 große rote Tafeläpfel
- 1 EL Butter
- 1 EL neutrales Öl
- Honig

Tafeläpfel waschen, Kernhaus ausstechen und in fingerdicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, die Apfelscheiben einlegen und mit etwas Honig beträufeln. 1x wenden. Nur leicht bräunen, nicht zu lange braten, die Apfelringe sollen unbedingt ihre Form behalten und nicht zu Mus zerfallen.

Die Apfelringe auf 4 Teller verteilen, die Schweinebäckchen auf die Apfelringe setzen. Die

Spätzle und die Linsen auf den Tellern arrangieren. Etwas Salbeibutter über die Bäckchen und die Spätzle träufeln und die Soße separat dazu reichen.

# Dessert Stracciatellaeis auf Lavendelschokolade, mit Sommerbeeren und Krokant

---

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Dessert-Stracciatellaeis-auf-Lavendelschokolade-mit-](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Dessert-Stracciatellaeis-auf-Lavendelschokolade-mit-)

September 6,  
2019

## Dessert des Hexenhaus-Menüs

### **Koch/Köchin:**

Martina Baumann

### **Kategorien:**

Desserts, Feine Küche, Süßes

:

---

- 200 g Sahne
- 1 Handvoll Lavendel mit Blüten
- 150 g Zartbitterschokolade
- Heidelbeeren als Deko

Sahne aufkochen, Lavendelblüten klein schneiden und in der heißen Sahne abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Sahne abgießen und die Zartbitterschokolade darin schmelzen. Abkühlen lassen.

## Anrichten

---

Lavendelschokolade in der Mitte der Desserteller mit einem Löffel verteilen. Eine große Kugel Stracciatellaeis daraufsetzen und mit Heidelbeeren ergänzen.

Gut dazu passt ein kleines Stückchen Schokoladentarte und perfekt wird es mit etwas selbst gemachtem Mandelkrokant.