

Kartoffelwalnussbrot:

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/Vorspeise-Rauchforellentatar-mit-Aepfeln-Dill-Honig-und-Senf-auf-](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/Vorspeise-Rauchforellentatar-mit-Aepfeln-Dill-Honig-und-Senf-auf-)

September 12,
2019

Vorspeise Rauchforellentatar mit Äpfeln, Dill, Honig und Senf auf hausgebackenem Kartoffelwalnussbrot

- 500 g Mehl (Type 405)
- 500 g Kartoffeln
- 30 g Hefe
- 15 g Salz
- 5 g Koriander
- 1 Ei
- 200 g Walnüsse
- 200 g Haselnüsse
- 200 ml Wasser

Die Kartoffeln in der Schale kochen, abdampfen lassen und pellen. Etwas Wasser abnehmen und die Hefe darin auflösen. Die Nüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne etwas anrösten. Vorsichtig, die Nüsse sollten nicht ölig werden und nicht anbrennen! Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Koriander und die Nüsse zugeben. Die Kartoffeln noch warm mit der Kartoffelpresse zu dem Mehl pressen.

Das Ei, die aufgelöste Hefe und das restliche Wasser dazu geben und zu einem kompakten Teig kneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Teig teilen und zu 2 "Baguettes" formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmals abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 30 Min. knusprig braun backen.

Rauchforellentatar:

- 4 Räucherforellenfilets
- 1/2 großer große Apfel
- 1/2 mittelgroße mittelgroße Salatgurke
- 1 mittelgroße Schalotte
- 1/2 mittelgroße Zitrone, ausgepresst
- 2 EL Crème fraîche
- 3 Prise Salz
- 2 Prise Pfeffer aus der Mühle

Die Forellenfilets in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Den Apfel und die Salatgurke schälen, jeweils entkernen und in ganz feine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden.

Apfel und Salatgurke sowie Schalotte mit Zitronensaft mischen. Anschließend die Forellenwürfel vorsichtig unterheben. Erst kurz vor dem Servieren Crème fraîche einrühren. Dabei nicht zu lange rühren, sonst wird das Tatar zu fest. Danach alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Doch vorsichtig mit Salz! - Geräucherte Forellen sind häufig schon kräftig gewürzt.

Hauptgang Rückensteak vom Schwein "nach Art der Mönche"

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/Hauptgang-Rueckensteak-vom-Schwein-nach-Art-der-Moenche,rezept-](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/Hauptgang-Rueckensteak-vom-Schwein-nach-Art-der-Moenche,rezept-)

September 12,
2019

Portionen:

5

Koch/Köchin:

Uwe Michels

Kategorien:

Feine Küche, Schwein, Heimatküche

5 Steaks etwas klopfen auf Stufe 3 in heißes Fett von beiden Seiten scharf anbraten bis das Fleisch eine braune Kruste hat dann sind die Poren geschlossen und der Fleischsaft kann nicht mehr entweichen. Den Herd runter drehen auf Stufe 2 und ca 5 Minuten weiterbraten lassen, während dessen das Fleisch wenden. Aus der Pfanne nehmen auf ein Feuerfeste Platte legen.

Den Meerrettich mit der Reibe fein reiben und etwas steifgeschlagene Sahne unterheben. Je nach Bedarf die Steaks mit Meerrettich belegen und auf den Meerrettich je 2 Teelöffel mit der Marmelade streichen. Den Camembert in Scheiben schneiden und auf die Steaks gleichmäßig verteilen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die fertigen Steaks darin überbacken lassen bis der Käse verlaufen ist. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller mit beliebiger Beilage z. B. Bratkartoffeln mit Salat servieren. Im Munde zergehen lassen.

:

- 5 Stück Schweinerücken
- Johannisbeermarmelade oder Preiselbeeren
- Meerrettichsahne
- 200 g Camembert
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl zum Braten

Dessert Beerenfrüchte mit Riesling-Weinschaum

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/Dessert-Beerenfruechte-mit-Riesling-Weinschaum,rezept-landgenuss-](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/Dessert-Beerenfruechte-mit-Riesling-Weinschaum,rezept-landgenuss-)

September 12,
2019

Koch/Köchin:

Uwe Michels

Kategorien:

Desserts, Süßes, Vegetarische Gerichte

Rieslingschaum:

- 6 Eigelb
- 80 g Zucker
- 200 ml trockenen Riesling-Wein

Eigelb, Zucker, Wein und geriebene Tonkabohne in einen Topf oder in eine Schüssel zusammenrühren bis alles etwas Schaumig ist. Den Topf bei kleiner Hitze auf den Herd stellen und mit dem Schneebesen ständig rühren oder die Schüssel in ein Wasserbad stellen. Das Wasser sollte die Schüssel nicht berühren wie auf dem Herd ständig rühren. Rühren nicht vergessen, ansonsten gibt es Rührer! Solange Rühren bis eine schaumige Konsistenz entstanden ist und keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist, vom Herd oder aus dem Wasserbad nehmen.

Beerenfrüchte nach Wahl kaufen (Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren je nach Jahreszeit und nach Belieben). Die Früchte abwaschen und auf einem Handtuch oder einer Küchenrolle etwas trocknen, je nach Geschmack mit Zucker bestreuen. Die Beerenfrüchte in der Mitte eines Tellers anrichten, den Weinschaum mit einem Esslöffel über die Beerenfrüchte nappieren und mit einem Minzblatt verzieren.