

Strawberry-Welcome (Erdbeer-Drink)

Zutaten (für 6 Gläser):

- 200 g (frisch oder gefroren) Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- ½ Vanille-Schote
- 100 ml Amaretto
- 1 Flasche Sekt (trocken) oder Prosecco
- ¼ Zitrone
- 200 g Streuzucker
- 6 große Erdbeeren
- 6 Stiele Zitronenmelisse

Erdbeeren waschen, putzen und bei Bedarf halbieren. Mark der Vanille-Schote auskratzen, mit dem Zucker und Amaretto zu den Erdbeeren geben und pürieren. Mit der Hälfte des Proseccos auffüllen und nochmals einige Sekunden durchmischen.

Streuzucker auf einen flachen Teller geben. Den Rand von 6 Cocktailgläsern mit der Zitrone etwa 1 Zentimeter breit von beiden Seiten einreiben. Die Gläser kopfüber in den Zucker drücken, sodass ein circa 1 Zentimeter breiter Zuckerrand am Glas haften bleibt. Anschließend leicht ans Glas klopfen, damit nicht haftende Teile abfallen.

Den Erdbeer-Prosecco gleichmäßig auf alle Gläser verteilen, mit dem restlichen Prosecco so auffüllen, dass ein feiner Schaum entsteht. Die Erdbeeren waschen und von unten etwa einen Zentimeter einschneiden und mit der Blüte nach oben wie eine Wäscheklammer auf den Glasrand klemmen. Mit je 1 Stiel Zitronenmelisse und 1 Strohhalm servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Letzter Sendetermin: 04.09.2019
Koch/Köchin: Dirk Endrulat

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Getrüffeltes Kartoffelschäumchen mit Croûtons

Zutaten (für 6 Personen):

- 250 g (bevorzugt der Sorte Sieglinde) Kartoffeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 75 g Trüffelbutter
- ½ l flüssige Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico
- 1 Scheibe Toastbrot
- zum Frittieren: Öl
- 20 frische Salbeiblätter
- Fleur de sel
- ½ l geschlagene Schlagsahne

Die Kartoffeln schälen, in der Gemüsebrühe gar kochen und anschließend in einen Mixer geben. Flüssige Sahne und Trüffelbutter hinzugeben und alles fein durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Für die Croûtons die Rinde vom Toastbrot abschneiden. Den Rest in kleine Würfel (ca. 1 cm x 1 cm) schneiden und in heißem Öl goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Die Salbeiblätter ebenfalls in heißem Öl frittieren, auf Küchenpapier geben und salzen.

Die Cremesuppe in Schalen oder Teller füllen, jeweils mit 1 Sahnehäubchen verfeinern und die Croûtons auflegen. Mit den frittierten Salbeiblättern garnieren und heiß servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 04.09.2019

Koch/Köchin: Dirk Endrulat

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Kräuterbraten vom Schwein auf Gemüse-Linsen-Risotto

Zutaten für den Braten und die Soße (für 6 Personen):

- 1 kg ausgelöster Nackenbraten vom Protestschwein
- zum Anbraten: Öl
- 50 ml Sojasoße
- 2 Zwiebeln
- etwas Zucker
- 100 g Tomatenmark
- 20 getrocknete Tomaten
- ¼ l Wasser
- 3 große Knollen Knoblauch
- 150 g gemischte Gartenkräuter wie Thymian, Salbei, Rosmarin und Oregano
- 10 Lorbeerblätter
- 1 Möhre
- ½ l passierte Tomaten
- 2 EL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- etwas Weißwein-Essig

Den Nackenbraten mit bratfestem Küchengarn zu einer festen Rolle verschnüren und in einem Bräter in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Mit der Sojasoße einpinseln, aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen.

Die Zwiebeln grob hacken, in heißem Öl im Bräter glasieren, Zucker hinzugeben und karamellisieren. Tomatenmark und getrocknete Tomaten dazugeben und mit den Zwiebeln und dem Wasser vermengen.

Das Fleisch auf die Tomaten-Zwiebelmasse setzen und mit den zerdrückten Knoblauchzehen einreiben. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kräuter hacken und zwei Drittel davon auf dem Fleisch verteilen. Die Möhre schälen, grob hacken und mit den Lorbeerblättern gleichmäßig um den Braten verteilen. Den Bräter verschließen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten garen. Danach die Temperatur auf 110 Grad reduzieren und den Braten 2 Stunden weitergaren. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und bei 90 Grad im Backofen warm halten.

Den Fond mit den restlichen passierten Tomaten angießen und aufkochen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Soße damit abbinden. Mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken und warm stellen.

Zutaten für das Linsen-Gemüse-Risotto:

- ½ Knolle Sellerie
- 2 große Möhren
- 1 große Zwiebel
- 3 EL Öl
- 2 gehäufte EL Zucker
- 100 ml Sojasoße
- 250 g Tellerlinsen
- ½ l Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer

Möhren und Sellerie schälen, Zwiebeln schälen. Alles fein würfeln. Zwiebeln in heißem Öl glasig andünsten, den Zucker hinzugeben, das Ganze karamellisieren und mit der Sojasoße ablöschen. Die Linsen hinzugeben und mit 3/4 l Wasser aufgießen. Die Linsen weich kochen. Möhren und Sellerie hinzugeben, ziehen lassen, dann mit der Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Zutaten für die karamellisierten Möhren:

- 500 g kleine, zarte Gartenmöhren
- 1 kleine Zwiebel
- 2 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml weißer Balsamico

Möhren putzen, in Salzwasser al dente garen und beiseitestellen. Zwiebel fein würfeln und mit Zucker und Öl karamellisieren. Möhren längs halbieren, hinzugeben, anbräunen, mit Balsamico angießen und kurz köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, warm halten und beiseitestellen.

Zutaten für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

- 900 g Kartoffeln
- 100 g Sellerie
- 50 g Butter
- etwa 200 ml Milch
- Salz
- Pfeffer

Kartoffel und Sellerie schälen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen, mit der Butter in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem Brei verarbeiten. So viel Milch hinzugeben und unterrühren, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Anrichten:

Mit einem Schaumlöffel je 1 Portion Risotto in die Mitte der angewärmten Teller geben. Mit einem Eisportionierer je 1 Kugel Püree daneben setzen, die Möhren als kleine Scheiterhaufen anrichten und etwas von dem Balsamico-Sud darüber geben. Je 1 fingerdicke Scheibe des Bratens mit etwas Tomatensoße auf das Risotto setzen. Das Fleisch mit etwas Salz nachwürzen und mit restlichen frischen Kräutern bestreuen. Soße separat servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Letzter Sendetermin: 04.09.2019
Koch/Köchin: Dirk Endrulat

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Marzipan-Mousse mit Beeren und Schokoladensoße

Zutaten (für 6 Personen):

- 250 ml Milch
- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 50 ml Amaretto
- 2 (Größe M) Eigelb
- 8 Blatt Gelatine
- alternativ: 15 g weißes Gelatinepulver
- 500 ml Schlagsahne
- 3 TL Sahnesteif
- 400 g frische Beerenfrüchte
- 100 ml Holundergelee oder Holundersirup
- 40 g (mind. 70% Kakaoanteil) Bitterschokolade
- 20 g Sonnenblumenöl

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Marzipan in einem Topf erhitzen und rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Amaretto, Eigelb und die ausgedrückte Gelatine dazugeben. Solange rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Marzipanmasse etwa 4 Stunden erkalten lassen. Die Sahne schlagen, Sahnesteif hinzugeben und unter die kalte Marzipanmasse heben.

Das Beerenobst waschen und mit Holundergelee oder -sirup marinieren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Öl hinzufügen und verrühren.

Zutaten für den Rhabarberschaum:

- 250 g (frisch oder gefroren) Rhabarber
- 50 g Butter
- 3 EL Zucker

Den Rhabarber abwaschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Zucker in einem Topf in der Butter karamellisieren und den Rhabarber hinzufügen. Den Rhabarber gar werden lassen und anschließend pürieren.

Anrichten:

Aus der Mousse mit einem Eisportionierer Kugeln oder mit einem Esslöffel Nocken formen und mittig auf Tellern anrichten. Den Rhabarberschaum dekorativ daneben streichen. Die Beerenfrüchte rundum verteilen. Nach Belieben mit der Schokoladensoße garnieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 04.09.2019

Koch/Köchin: Dirk Endrulat

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen