

Pikante Frischkäsecreme mit Winzerbrot und Cabanossi

Zutaten für die pikante Frischkäsecreme (für 4 Personen):

- 200 g Quark (Fettstufe 40%)
- 150 g Frischkäse
- 100 g Butter
- Paprika-Pulver
- 1 Zehe frischer Knoblauch
- Pfeffer
- Salz

Den Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Den Quark, den Frischkäse und die Butter zusammenrühren. Den Knoblauch hinzufügen und nach Belieben würzen. Am besten über Nacht ziehen lassen.

Diese Creme stammt aus dem Nordhessischen und wird dort "Spundekäs" genannt.

Zutaten für die Wild-Cabanossi:

- 300 g Reh-Fleisch
- 600 g Wildschwein-Fleisch
- 19 g Salz
- 4 g Pfeffer
- 10 g Knoblauch
- Saitlinge (Größe 20/22)

Das Fleisch würfeln, würzen und durch einen Fleischwolf drehen. Danach die Saitlinge befüllen. Die Würste abhängen lassen und je nach Geschmack 2- bis 3-mal räuchern.

Zutaten für das Winzerbrot:

- 250 g Mehl
- 160 g Rotwein
- 10 g frische Hefe
- 2 EL Olivenöl
- 0.5 Zwiebel
- 5 g Salz

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Hälfte des Olivenöls erhitzen, darin die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze 5 Minuten andünsten. Anschließend 1 Schuss Rotwein hinzufügen und abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Die Zwiebeln vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Hefe in etwas Rotwein auflösen und mit dem Mehl, dem Salz, dem restlichen Wein und dem restlichen Olivenöl vermischen. Den Teig 5 Minuten kneten und 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 220 bis 240 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig in eine leicht gefettete Kastenform geben und das Brot 45 Minuten backen. Dabei regelmäßig mit Wasser bestreichen.

Zutaten für die Tomaten-Oregano-Creme:

- 100 g Butter
- 100 g Frischkäse
- 100 g Quark
- 8 eingelegte, getrocknete Tomaten
- 1 EL Tomatenmark

- 3 EL Tomaten-Einlegeöl
- frischer Oregano
- 1 Zehe frischer Knoblauch
- Pfeffer
- Salz

Den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Den Oregano waschen, abtupfen und die Blättchen fein schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.

Alle Zutaten zusammenrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am besten über Nacht ziehen lassen.

Zutaten für das Laugengebäck:

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 20 g Butter
- 1 EL Natron
- 50 ml Milch
- 2 EL grobes Salz

Die Hefe mit dem Zucker in dem lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefelösung, das Salz und die Butter dazugeben und gut verkneten, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Anschließend kurz durchkneten und auf einem Backblech ausrollen. Den Teig in circa 1,5 cm dicke Streifen schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochplatte nehmen. Das Natronpulver einrühren und den Teig mit der Mischung bestreichen. Nach Belieben mit dem groben Salz bestreuen und 20 Minuten backen. Das Laugengebäck am besten frisch servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 21.03.2022

Koch/Köchin: Shanna Reis

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

Rehkeule mit Topinambur und Trauben-Feldsalat

Zutaten für das Rehwild (für 4 Personen):

- 1 küchenfertige Rehkeule
- 500 ml (z.B. Silvaner) Weißwein
- 250 ml Olivenöl
- 6 Zweige Rosmarin
- 1 Zwiebel
- 4 TL Honig
- 4 Zehen Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Das Rehfleisch in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden, den Knoblauch schälen. Aus den Zutaten eine Marinade anrühren und das Fleisch 6 Stunden darin ziehen lassen. Statt der Rehkeule kann alternativ auch ein Rehrücken verwendet werden.

Einen Oberhitze-Gasgrill vorheizen und das Fleisch auf einer der obersten Stufen scharf angrillen, bis es knusprig ist. Anschließend zum Ziehen in eine Metallform geben und warm stellen. Nach 15 Minuten Ruhezeit das Fleisch nach Belieben auf der untersten Stufe noch einmal kurz grillen.

Das Rezept gelingt am besten in einem Oberhitze-Gasgrill, da das Rehfleisch sehr mager ist und beim klassischen Grillen leicht austrocknen könnte. Im Oberhitze-Gasgrill wird bei 800 Grad sofort die Oberfläche versiegelt und das Fleisch bleibt saftig.

Zutaten für Topinambur in asiatischer Marinade:

- 3 Knollen Bio-Topinambur
- 150 ml Sojasoße
- 3 TL Honig
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer
- Kreuzkümmel

Die Topinambur-Knollen ungeschält gut abscrubben und in Scheiben schneiden. Die Sojasoße und den Honig verrühren, Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer und Kreuzkümmel nach Geschmack hinzufügen. Das Gemüse darin für 12 bis 24 Stunden ziehen lassen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsescheiben braten, bis sie weich sind.

Zutaten für den Feldsalat:

- 250 g Feldsalat
- 1 Handvoll Walnusskerne
- 1 Handvoll Trauben
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Zucker
- Senf
- Honig

- Knoblauchpulver
- (aus der Mühle) Pfeffer
- Salz
- Balsamico-Creme

Die Walnusskerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett anrösten und mit dem Zucker karamellisieren. Die Trauben waschen und halbieren.

Den Essig und das Olivenöl verschlagen. Nach Geschmack Senf, Honig, Knoblauchpulver, Pfeffer und Salz hinzufügen.

Den Feldsalat waschen und auf die Teller geben. Anschließend mit Dressing übergießen und mit den Walnüssen und den Trauben garnieren. Mit etwas Balsamico-Creme dekorieren. Statt Feldsalat kann nach Belieben auch Wildkräutersalat verwendet werden.

Anrichten:

- Schwarzkümmel-Samen
- Schnittlauch-Röllchen
- Chilifäden

Das Fleisch aufschneiden, auf Teller legen und mit Chilifäden garnieren. Topinambur daneben anrichten und mit Schnittlauch und Schwarzkümmel überstreuen. Den Salat dazu reichen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 21.03.2022

Koch/Köchin: Shanna Reis

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

Süßer Burger mit Pflaumen, Weinschaum und Baiser

Zutaten für Zwetschgen in Rotweinsauce (für 4 Personen):

- 1.5 kg vollreife Zwetschgen
- 750 ml (z.B. Dornfelder) Rotwein
- 500 g Zucker

Die Zwetschgen mit einem sauberen Tuch abreiben, entsteinen und halbieren. Rotwein und Zucker in einem Topf kurz aufkochen. Die Zwetschgen dazugeben, nochmals 1-2 Minuten aufkochen und in Gläser abfüllen. Die verschlossenen Gläser für kurze Zeit auf den Kopf stellen.

Zutaten für das Baiser:

- 6 Eiweiß
- 60 g Puderzucker

Das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Dabei den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee in Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Bei 180 Grad (Umluft) im Backofen backen, bis die Baisers leicht golden sind.

Zutaten für den Weinschaum:

- 180 ml Traubensaft
- 70 ml Rotwein
- 60 g Zucker
- 6 Eigelb
- 0.5 Päckchen Sofort-Gelatine

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und in einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen. Wenn die Masse dick wird und heiß ist, aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis alles schön schaumig ist. Den Weinschaum in die gewünschte Form (z.B. die Mulden einer Muffinform) geben und über Nacht auskühlen und gelieren lassen.

Zutaten für den Kuchen-Boden:

- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 125 ml (z.B. Dornfelder) Rotwein
- 100 g Schokodrops
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 TL Kakao
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt

Alle Zutaten zu einem schaumigen Rührteig zusammenrühren und in die gewünschte Form geben. Eine gefettete Muffinform mit etwas größeren Mulden eignet sich gut dafür. 30 Minuten bei 180 Grad (Umluft) backen.

Anrichten:

Die Burger zusammensetzen. Die Kuchen-Böden oben etwas flach schneiden. Auf jeden Boden 1 Portion Weinschaum geben, darauf die Baiserhaube setzen und mit einigen Rotwein-Zwetschgen garnieren.

Sendetermin: 21.03.2022

Koch/Köchin: Shanna Reis

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