

Ziegenkäse-Dreierlei

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-408.html

Folge 1 - Vorspeise



1. Einweckgläschen:

- 2 TL Ziegen-Frischkäse
- 1 TL Heidelbeermarmelade
- 1 Scheibe Ziegen-Schnittkäse (Tomme)

2. Einweckgläschen:

- ¼ Ziegencamembert (ca. 40 g)
- 3. Einweckgläschen
- 30 g Ziegen-Feta
- 1 TL Waldhonig

3. Einweckgläschen:

- 30 g Ziegen-Feta
- 1 TL Waldhonig

Zutaten für den Salat:

1 Kopfsalat (Maikönig)
250 g Erdbeeren
6 Blätter Romana-Salat
6 Karotten
1 etwa daumendickes Stück Ingwer, fein reiben
1 Zitrone
1 TL Waldhonig
Balsam-Essig
Olivenöl
1 kleine Zwiebel

Zunächst die Ziegenkäsegläschen befüllen, dann Salat waschen, Erdbeeren vierteln, Karotten fein reiben. Aus fein geriebenem Ingwer $\frac{1}{4}$ Tässchen Tee kochen, Zitrone auspressen. 6 Teller mit fein geschnittenem Maikönigsalat und einem Blatt Romanasalat anrichten. Erdbeeren auf Kopfsalat verteilen, geriebene Karotten auf das Romanablatt legen. Ziegenkäse-Gläschen bei 200°C ca. 5 Min. im Backofen überbacken, anschließend auf die vorbereitete Teller stellen und den Karottensalat mit einem Dressing aus Ingwertee mit Zitrone und Honig sowie den Maikönig mit einem Essig-Öl-Dressing übergießen.

Kerstin Hellenthal

Zicklein-Tajine mit Gemüse

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-410.html

Folge 3 - Hauptspeise



- Ca. 800 g entbeinte Ziegen-Lamm-Keule
- Tajine-Gewürz (Korinthen, Steinsalz, Paprikaflocken, Zitronen-Granulat, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, schwarzer Pfeffer, Zimt, Cheyenne-Pfeffer, Arganöl)
- 300 ml Rotwein
- Rosmarin
- Pfeffer
- 2 kg enthäutete Tomaten
- 4 rote Spitz-Paprika
- 300 g gewürzter Ziegenfrischkäse (z.B. mit Oregano, Petersilie und Knoblauch)
- 2 Stangen Lauch
- Salz
- Tomatenmark
- 2 Zehen Knoblauch
- frische Petersilie, gehackt
- 500 g Rundkornreis
- 150 g Ziegen-Schnittkäse, gerieben
- 150 ml Weißwein (weißer oder grauer Burgunder)
- 2 Auberginen
- 1 Bund frischer Koriander, gehackt

Ziegenfleisch in Rotwein, Tajine-Gewürz, Rosmarin und Pfeffer einlegen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und enthäuten, Paprika halbieren und mit Frischkäse füllen. Lauch grob zerkleinern. Ziegenfleisch anbraten, dabei salzen, mit Tomatenmark überziehen, kurz weiterbraten und mit Einlegesud ablöschen. Fleisch in eingeölte Tajine geben und gefüllte Paprika, grob gehackten Lauch, halbierten Knoblauch und Tajine-Gewürz hinzufügen. Tajine bei 200°C für 1,5 bis 2 Std. im Ofen garen, evtl. Temperatur reduzieren.

½ Std. vor dem Essen den Reis anbraten, mit Weißwein ablöschen. Wenn Wasser verkocht, den geriebenen Ziegenkäse unterziehen (evtl. leicht salzen) und frische gehackte Petersilie hinzugeben. Auberginen kurz vor dem Servieren gut geölt im Ofen ca. 5 Min. grillen. Zum Essen frisch gehackten Koriander reichen.

Kerstin Hellenthal

Ziegenkäsekuchen

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-412.html

Nachspeise



Zutaten:

250 g Dinkelmehl
200 g Butter
200 g Zucker
1 Glas Feigen oder 4 – 5 frische Feigen
¼ TL Curry
1 Hand voll gehackter Walnüsse
1 kg Ziegen-Frischkäse
5 Eier
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
150 g Puderzucker
2 Tropfen Zitronenöl
250 g Sahne
Priesen Vanillepulver
50 ml Ziegenrahm oder Sahne, leicht angeschlagen

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und Zucker einen Krümelboden herstellen, diesen in die gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Feigen pürieren und mit Curry würzen, auf Krümelboden füllen, Nüsse drauf streuen und im Ofen bei 175°C 10 Min. vorbacken. Aus Frischkäse, Eiern, Puddingpulver, Puderzucker, 2 Tropfen Zitronenöl und Sahne eine cremige Masse rühren und nach Ende der Vorbackzeit auf den Boden füllen. Dann Kuchen bei 200°C (Umluft) ca. 40 Min. fertigbacken. Den Kuchen mit leicht geschlagenem Ziegenrahm oder Sahne servieren.

Kerstin Hellenthal