

Salatrose mit Putenbrust

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-674.html

Vorspeise



Zutaten:

6 Wachteleier
200 g gemischte Blattsalate
1/2 Zwiebel
1/2 Bund gemischte Kräuter
(z. B. Schnittlauch, Basilikum)
3 EL Essig
3 EL Öl
3–4 EL Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zucker
12 Scheiben geräucherte
Putenbrust

Zubereitung:

Die Wachteleier in einen kleinen Topf mit kaltem Wasser geben, zum Kochen bringen und die Eier 2 bis 3 Minuten hart kochen. Abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Alternativ kurz vor dem Servieren die Wachteleier mit einem Sägemesser anritzen, öffnen und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butter zu Spiegeleiern braten.

Die Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern. In mundgerechte Stücke zupfen und in eine Salatschüssel geben. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Kräuter fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Zwiebel und die Kräuter zu den Salatblättern geben.

Für das Dressing, Essig, Öl, Sahne, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben.

4. Das Dressing mit den Salatzutaten mischen und auf sechs Teller verteilen. Die Wachteleier pellen, längs halbieren und je 2 Wachteleihälften (oder 1 Spiegelei) und 2 Scheiben geräucherte Putenbrust auf dem Salat anrichten

Carmen Mack

Putenoberkeule mit Camembert

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-580.html

Hauptspeise



Zutaten:

Hefeknöpfe:

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
1/4 l lauwarme Milch
Zucker
Salz
80–100 g weiche Butter
Mehl für die Arbeitsfläche

Putenkeule:

1,3 kg Putenoberkeule
Salz
Barbecue-Gewürzmischung
ca. 100 g sehr reifer Camembert

Gemüse:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 rote Paprikaschoten
1 gelbe Paprikaschote
500 g Zucchini
4 große Tomaten
1 Bund mediterrane Kräuter (z. B. Basilikum, Thymian, Rosmarin)
3 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
Salz · Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

50–80 g heiße braune Butter

Zubereitung:

Für die Hefeknöpfe das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Milch und 1 Prise Zucker dazugeben und mit der Hefe zu einem Vorteig verrühren. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. 1 TL Salz und weiche Butter unterkneten und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen für die Putenkeule den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Die Putenkeule waschen, trocken tupfen und die Knochen auslösen. Das Fleisch links und rechts (wo vorher der Knochen war) einschneiden und mit Salz und Barbecue-Gewürz einreiben. Den Camembert in Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen und das Fleisch wieder zuklappen. Die Oberkeule mit der Hautseite nach oben in den Bräter legen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde garen.

Für das Gemüse die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und waschen, die Zucchini putzen und waschen, die Tomaten waschen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter bzw. Nadeln abzupfen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Paprika in Streifen, die Zucchini in Scheiben und die Tomaten in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Paprika darin andünsten. Zwiebeln, Zucchini und zuletzt die Tomaten hinzufügen und mitdünsten. Dann den Knoblauch, das Lorbeerblatt und die Hälfte der gehackten Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Zuletzt die restlichen Kräuter hinzufügen, das Lorbeerblatt wieder entfernen und das Gemüse abschmecken.

Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in Portionen à etwa 100g teilen und zu Kugeln formen. Zugedeckt gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. In einem weiten Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Teigkugeln in das Wasser legen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei den Deckel nicht öffnen. Die Hefeknöpfe mit dem Schaumlöffel herausnehmen und mit einem Sternfaden (Zwirn) in der Mitte durchschneiden. Dafür den Faden um den Kloß legen und über Kreuz zuziehen.

Die Hefeknöpfe mit der braunen Butter beträufeln und mit dem Gemüse und der in Scheiben geschnittenen Putenkeule anrichten. Nach Belieben den Bratensaft dazu servieren.

Carmen Mack

„Charlotte“ Erdbeer-Sauerrahm

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-582.html

Nachspeise



Zutaten:

4 Eier
240 g Zucker
125 g Mehl
1/2 TL Backpulver
200 g Johannisbeerkonfitüre
5 1/2 Blatt Gelatine
100 g Sahne
600 g Naturjoghurt
1 Päckchen Vanillezucker
1 Handvoll Rote und/oder Schwarze Johannisbeeren
(ca. 50 g)

Panna cotta:

6 1/2 Blatt weiße Gelatine
450 g Sahne
110 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote
200 g Himbeeren
1 EL Himbeersirup

Erdbeersahne:

200 g Erdbeeren
200 g saure Sahne oder Crème fraîche
2–3 EL Zucker

Zubereitung:

Für die Charlotte den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 125 g Zucker schaumig rühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und unterziehen. Den Teig auf dem Blech verstreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.

Die Johannisbeerkonfitüre mit etwas Wasser glatt rühren. Ein Küchentuch mit 2 EL Zucker bestreuen. Den Biskuit herausnehmen, auf das Tuch stürzen und das Backpapier abziehen. Den Biskuit sofort mit der Konfitüre bestreichen, aufrollen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Biskuitrolle in etwa 25 Scheiben schneiden. Eine Schüssel mit rundem Boden (1 1/2 l Inhalt) zuerst mit Frischhaltefolie, dann mit den Biskuitscheiben auslegen, dabei etwa 7 Scheiben zum Abdecken der Füllung beiseitelegen.

Die Gelatine einweichen. Die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Den Joghurt mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren. In einem Topf 2 EL Wasser erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Löffelweise die Joghurtcreme unter die Gelatine rühren. Die Joghurtcreme kühl stellen. Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne und die Johannisbeeren unterheben. Die Masse in die mit Biskuitscheiben ausgelegte Schüssel füllen, mit den restlichen Biskuitscheiben abdecken und 5 bis 6 Stunden kühl stellen.

Für die Panna cotta 3 1/2 Blatt Gelatine einweichen. Die Sahne mit 50 g Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine in der heißen Sahne auflösen. Die Vanillecreme in sechs Portionsförmchen gießen, etwas abkühlen lassen und etwa 4 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren die übrige Gelatine einweichen. Die Himbeeren verlesen, kurz abrausen und trocken tupfen. Mit restlichem Zucker und Sirup in einem Topf aufkochen und durch ein feines Sieb gießen. Die ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen.

Für die Erdbeersahne die Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und mit der Gabel zerdrücken. Die saure Sahne oder Crème fraîche mit dem Zucker glatt rühren, dann die Erdbeeren unterheben.

Die Johannisbeer-Charlotte stürzen und in Stücke schneiden. Die Panna cotta ebenfalls stürzen und das fast abgekühlte Himbeergelee darauf verteilen. Mit der Erdbeersahne auf Desserttellern anrichten.

Carmen Mack

