

Rindfleisch in Aspik mit Balsamico-Senf-Sauce und Eifler Senf-Süppchen

 swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-206.html

Vorspeise

Rezept von Unschi Wagner



Zutaten:

Rindersülze:

500 g Rindfleisch
2 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
Nelken, Salz, Pfeffer
2 Möhren
12 – 14 Blatt Gelatine
½ Liter Brühe
3 – 4 Frühlingszwiebeln
4 cl Walnuss-Essig
Muffin-Form zum Befüllen

Balsamico-Senf-Soße:

4 EL Senf
2 - 3 EL Creme fraiche
Sahne nach Belieben

Senf-Süppchen:

3 EL Sonnenkernöl
etwas Butter
1 Zwiebel
3 EL Mehl
1 - 1,5 l Brühe
1 EL süßer Senf
2 - 3 EL Pfeffer-Senf
Sahne
etwas Wildschinken, Petersilie oder Schnittlauch zum Dekorieren

Zubereitung:

Rindersülze (am Vortag oder ca. 4 Stunden vorher):

Rindfleisch in Wasser mit Nelken, Lorbeerblatt, Zwiebeln, Salz und Pfeffer ca. 2 Stunden gar kochen. Kurz vor Garende kleine in Würfel geschnittene Möhren hinzufügen. Rindfleisch herausnehmen, abkühlen lassen. Brühe sieben, Lorbeer und Nelken herausnehmen. Rindfleisch in kleine Würfel schneiden, Frühlingszwiebeln klein schneiden.

Frühlingszwiebeln in die Muffin-Form hineinstreuen, darüber eine Schicht Fleisch und darüber die gegarten Möhren.

1 l Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben etwas Essig dazu geben. In jede Form füllen, bis alles bedeckt ist.

Ab in den Kühlschrank für ca. 3 Stunden oder schon am Vortag vorbereiten.

Balsamico-Senfsoße:

Balsamico-Honig-Senf mit Creme fraiche und Sahne mit Pürierstab zu einer schaumigen Masse aufschlagen. FERTIG!!!

Senf-Süppchen:

Zwiebeln andünsten in Sonnenkernöl mit Butter, Mehl hinzugeben und anschwitzen, mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Senf und Sahne hinzugeben, mit Pürierstab durchpürieren, beim Anrichten mit kleinen feinen Streifen vom Wildschinken und Kräuter garnieren.

Rehrücken in Kräuterkruste auf grünen Bohnen mit Kartoffelrösti und Rotwein-Zwiebeln

 swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-204.html

Hauptspeise

Rezept von Uschi Wagner



Zutaten:

Rehrücken:

1 Rehrücken
roter, grüner, schwarzer Pfeffer
Salz, Lorbeer, Wachholderbeeren
Rapsöl zum Anbraten

Kartoffelrösti:

1,5 kg Kartoffel
1 – 2 EL Kartoffelmehl
Salz, Pfeffer, Muskat
Sonnenkernöl zum Ausbacken

Grüne Bohnen:

1 - 2 Bund Bohnen
Zwiebeln
Salz, Muskat

Rotwei-Zwiebeln:

4 - 6 Zwiebeln je nach Dicke und Belieben
2 - 3 EL Zucker
0,5 l Rotwein
120 -150 g kalte Butter

Zubereitung:

Rehrücken

Den Rehrücken vom Knochen lösen und salzen, die übrigen Gewürze im Mörser zerkleinern. Den Rehrücken mit der Gewürzmischung einreiben oder auf einem Teller darin hin- und herrollen. Dann in Frischhaltefolie einwickeln, die Enden wie zu einem Bonbon verknoten.

Zusätzlich in eine Alufolie einrollen, gleiches Verfahren.

Den Rehrücken im Wasserbad ca. 8 – 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Dann auspacken und in der Pfanne in Rapsöl kurz von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Herausnehmen, dünne Scheiben schneiden und auf das Röstli und die Bohnen legen.

Kartoffelröstli

Kartoffeln schälen und reiben, Flüssigkeit durch ein Sieb herausdrücken. Diese jedoch auffangen und etwas stehen lassen. Die abgesetzte Kartoffelstärke später wieder in den Kartoffelteig einrühren, zusätzlich Kartoffelmehl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in Sonnenkernöl ausbacken.

Grüne Bohnen

Die Bohnen säubern und im gesalzenem Wasser bissfest garen, sofort abschrecken, damit sie die schöne grüne Farbe behalten. Zwiebeln klein würfeln und in Butter mit Sonnenkernöl glasig dünsten.

Abschmecken und auf das Röstli legen.

Rotwein-Zwiebeln

Zwiebeln in Streifen schneiden und in Sonnenkernöl und Butter glasig dünsten, Zucker hinzugeben und karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Zum Schluss zum Binden der Soße nach und nach kalte Butter einrühren. Um den fertig angerichteten Röstli die Soße in kleinen Häufchen verteilen.

Warmes Schokoladenküchlein mit beschwipstem Kirschkompott und hausgemachtem Sauerrahmeis

 swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-202.html

Nachtisch

Rezept von Uschi Wagner



Zutaten:

Schokoküchlein:

300 g Schokolade
300 g Butter
160 g Zucker
60 g Mehl
6 Eier

Kirschkompott:

250 g saftige, süße, dunkle Kirschen
0,5 l Kirschsafte
2 - 3 Lavendelblüten
1 Vanillestange
Speisestärke zum Binden
2 cl Kirschwasser

Sauerrahmeis:

600 g Sauerrahm
80 g Puderzucker
½ Vanilleschote
½ Zitrone (Saft und Schale davon)
200 ml Sahne
1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Schokoküchlein

Schokolade, Butter, Zucker im Wasserbad schmelzen lassen. Mehl dazu geben und alles gut verrühren. Am Ende die 6 geschlagenen Eier dazugeben. In Förmchen füllen und bei 200°C ca. 10 - 15 Minuten im Backofen garen. Wenn in der Mitte der Form ein "Auge" sichtbar wird, dann sind sie fertig!

Kirschkompott

Kirschen entsteinen und halbieren. Den Kirschsaf mit Lavendel und Vanillestange einige Minuten köcheln lassen und dann mit Speisestärke binden. Lavendel entfernen. Zum Schluss die Kirschen und das Kirschwasser einrühren und im geschlossenen Topf zur Seite stellen. Das reicht zum Durchziehen der Kirschen, sie sollen ja noch schön bissfest bleiben.

Sauerrahmeis

Sauerrahm mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronensaft und -schale verrühren. Sahnen mit Stärke verrühren, im Kochtopf aufkochen lassen, in Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen. Sauerrahm unterrühren und in Eismaschine 30 - 40 Minuten gefrieren lassen. Anschließend im Gefrierfach weiter einfrieren.