

Hirschcarpaccio an Wildkräutersalat

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-238.html

Vorspeise



Zutaten:

Carpaccio:

Ca. 400 g Hirschrücken oder Oberschale
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer
Salz

Wildkräutersalat:

Wildkräuter
Preiselbeeren
Sahnemeerrettich
Essig
Öl
Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Schwarzen groben Pfeffer und Olivenöl ins Fleisch massieren, mit Frischhaltefolie umwickeln und einfrieren.

Zum Anrichten leicht antauen lassen und in sehr dünne Scheiben schneiden, anschließend salzen. Die Wildkräuter waschen, die Dressing Zutaten vermengen und über den Salat geben und mit dem Carpaccio servieren.

Andrea Engel

Rehrücken mit Haselnusskruste und Birnen-Kartoffelgratin

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-240.html

Hauptspeise



Zutaten:

Rehrücken mit Haselnusskruste:

80 g warme Butter
80 g Haselnüsse
Salz, Pfeffer
800 g Rehrücken

Kartoffel-Birnengratin:

800 g Kartoffeln
300 g Birnen, in Scheiben geschnitten
Sahne
Milch
Salz, Pfeffer
Oregano

Glasierter Möhrchen:

Karotten
Butter
Salz
Zucker
Gemüsebrühe

Zubereitung:

Für die Haselnusskruste die Zutaten vermengen und zu einer Rolle formen. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kaltstellen.

Den Rehrücken scharf von beiden Seiten anbraten, die Haselnusskruste in Scheiben schneiden und auf den Rehrücken legen. Den Backofen auf 140-160°C vorheizen und den Rehrücken für 8-10 Minuten in den Ofen schieben.

Die in feine Scheiben geschnittenen Birnen und Kartoffeln in eine Auflaufform schichten und mit der Sahne-Milchmasse und den Gewürzen bis zur Hälfte aufgießen.
Im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Die Möhrchen schälen und in einer Pfanne mit Butter, Salz und Zucker anbraten.

Mit Gemüsebrühe angießen und köcheln lassen, bis sie gar sind.

Andrea Engel

Rosenblütenparfait mit Beeren

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-242.html

Nachspeise



Zutaten:

Parfait:

3 ganze Eier
4 Eigelb
250 Zucker
1 l Sahne
2-4 cl Rosenblütensirup (erhältlich im Fachhandel für türkische/orientalische Feinkost)
1 Esslöffel Rosenwasser (erhältlich in der Apotheke)
1-2 Hand voll Duftrosenblütenblätter

Rosensirup:

40 ganze Duftrosenblütenblätter
1 l Wasser
1 kg Zucker

Rosenwasser:

2 x 50 g gezupfte Duftrosenblütenblätter
1 l Wasser

Zubereitung:

Parfait:

Zuerst alle Eier mit dem Zucker in einer Schüssel im Wasserbad bei schwacher Hitze mit dem Schneebesen aufschlagen und unter weiterem Schlagen abkühlen lassen. Dann die Sahne schlagen und unter die Ei-Zucker-Masse heben. Nach Geschmack Rosenblütensirup und Rosenwasser hinzugeben. Duftrosenblüten in Streifen schneiden und ebenfalls unterheben. In die gewünschte Form (z.B. Kuchenform) gießen und über Nacht ins Gefrierfach.

Rosensirup:

Die Blütenblätter auseinanderzupfen. Dann die gezupften Blüten mit nicht mehr kochendem Wasser übergießen (ca. 80 Grad). Ca. 45 bis 60 Min. ziehen lassen. Dann die Mischung abseihen und den Rosensud mit Zucker aufkochen. Abkühlen lassen und in Flaschen abfüllen.

Rosenwasser:

50 g Duftrosenblütenblätter mit nicht mehr kochendem Wasser übergießen (ca. 80 Grad). Ca. 45 bis 60 Min. ziehen lassen. Abseihen und den Sud auffangen. Die übrigen 50 g Rosenblütenblätter mit dem Sud übergießen und wieder etwa eine Stunde ziehen lassen. Den Sud auf die anderen 50 g Rosenblütenblätter aufgießen und wieder bis zu einer Stunde ziehen lassen. Abseihen, aufkochen und abkühlen lassen. Anschließend abfüllen.

Andrea Engel