

Trebernbrot mit Fisch-Tartar aus dem Staffelsee und Obazda. Hopfenlimonade

 swf.fernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-rapp-vorspeise-100.html

Vorspeise



Zutaten:

Für den Fischtartar:

1 Zanderfilet, gebeizt
150 g Crème Fraîche
2 Schalotten
5 g Meerrettich, gerieben
Dill und Schnittlauch nach Geschmack
Zitronensaft nach Geschmack

Zubereitung:

Fisch ganz kleinschneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Meerrettich und Zitronensaft abschmecken

Zutaten:

Für den Obazda:

200 g Camembert
100 g Frischkäse
1 Bund Schnittlauch
40 g Butter, weich
1 Zwiebel, groß
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln. Camembert in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Frischkäse, die Butter und die Zwiebelwürfel hinzufügen. Alles gut verrühren. Schnittlauch klein schneiden und über den Obazda geben.

Zutaten:

Für das Treberbrot:

500 g Mehl
ca. 250 ml Bier oder Sprudelwasser
200 g Treber
½ Würfel frische Hefe
1 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und kräftig verkneten. Anschließend den Teig mindestens eine Stunde gehen lassen bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Dann den Teig in eine gefettete Kastenform geben und auf der Oberseite 3-4 Mal einritzen. Nochmal 20 Minuten in der Form gehen lassen. Backofen auf 220°C vorheizen und etwa eine Stunde backen.

Zutaten:

Ingwer-Grundsubstanz für die Hopfenlimonade:

500 ml Wasser
3-4 EL Zucker
1 EL Ingwer

Hopfensud für die Hopfenlimonade:

900 ml Wasser
70 ml Ingwer Grundsubstanz
50 g Hopfenpellets
1 Esslöffel Rohrzucker
Saft einer ½ Zitrone

Ingwer-Grundsubstanz

Die Grundsubstanz muss 3-4 Tage vorher angesetzt werden. Und jeden Tag frischen Ingwer und Zucker zugeben. Vor Gebrauch durch ein Sieb geben und dann mit dem Hopfensud vermischen.

Hopfensud

Wasser zum Kochen bringen. Hopfenpellets und Rohrzucker zugeben und verrühren, ein paar Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb geben und abkühlen lassen. Zitronensaft und Ingwer-Grundsubstanz zugeben. 24 Stunden bei Raumtemperatur in einem Gefäß ziehen lassen. $\frac{1}{2}$ Hopfensud mit $\frac{1}{2}$ Zitronenlimonade mischen, da es sonst sehr bitter schmeckt. Alternativ mit weniger Hopfen beim Hopfensud arbeiten.

Victoria Schubert-Rapp

Rehrücken im Tramezzini-Mantel mit Selleriepüree, Pfifferlingen und karamellisierten Weißbier-Äpfeln

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-rapp-hauptspeise-100.html

Hauptspeise



Zutaten:

Für den Rehrücken:

- 500 g Rehrücken, pariert und in 4 Scheiben geschnitten
- 150 g Geflügelfarce
- 4 Scheiben Tramezzini-Brot, für jeden Rehrücken eine Scheibe
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Tramezzinischeiben dünn mit der abgeschmeckten Farce bestreichen und eventuell nochmals salzen und pfeffern. Den so gewürzten Rehrücken stramm einrollen. Eventuell mit Küchengarn umwickeln. Die Tramezzinirolle in Butterschmalz von allen Seiten in einer Pfanne goldbraun anbraten. Auf einem Gitter im Backofen bei 180°C ca. 4-8 Minuten garen – im Kern auf 56°C. Fleisch ruhen lassen.

Zutaten:

Für die Sauce:

Rehkarkassen und Parüren vom Rehrücken

1 Glas Wildfond

250 ml Rotwein

200 ml Johannisbeersaft

ca. 150 g Knollensellerie

1 Karotte

1 Wurzelpetersilie

1 EL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

1 TL Wacholderbeeren

1 TL Piment

ein paar Pfefferkörner

Salz

eventuell etwas Stärke zum Binden

Zubereitung:

Rehkarkassen und Parüren kräftig in einem Topf anrösten. Kleingeschnittenes Wurzelgemüse zugeben und mitrösten. Mit Tomatenmark leicht tomatisieren und nach und nach mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Einkochen lassen und mit Wildfond auffüllen. Gewürze zugeben und Sauce eventuell nach Geschmack leicht binden.

Zutaten:

Für das Sellerie-Püree:

400 g Knollensellerie geschält und in grobe Würfel geschnitten

100 g Sahne

50 g Butter

Salz & Pfeffer

Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

Wasser im Topf zum Kochen bringen, eine Prise Salz ins Wasser geben. Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und so lange kochen bis er ganz weich ist. Das dauert ca. 15-20 Minuten. Abgießen und mit Sahne, Butter, Salz und Pfeffer mit Hilfe eines Pürierstabs mixen.

Zutaten:

Für die Mini-Äpfel:

4 Mini-Äpfel
1 TL Zucker
etwas Butter
ein Schluck dunkles Weißbier
etwas Rosmarin, kleingeschnitten

Zubereitung:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mini-Äpfel hinzugeben und etwas schmoren lassen. Dann mit Weißbier ablöschen und kleingehackten Rosmarin hinzufügen. Mit Butter abbinden.

Zutaten:

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge, frisch geputzt
1-2 EL Butter
etwas Thymian, kleingeschnitten
Zitronensaft nach Geschmack
Salz

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Pfifferlinge hinzugeben und mit Thymian, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Victoria Schubert-Rapp

Bayerische Creme und Mousse au Chocolat mit Weißbierschaum

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/rezept-rapp-nachspeise-100.html

Nachspeise



Zutaten:

Für die Bayerische Creme:

500 g Sahne, steif geschlagen
½ Milch
4 Eigelb
100 g Zucker
5 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
1 Vanilleschote, aufgeschlitzt

Zubereitung:

Milch mit der Vanilleschote aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. In einer Kasserolle die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, nach und nach die heiße Vanillemilch zugießen, bei milder Hitze cremig abschlagen und von der Kochstelle nehmen. Die Vanilleschote entfernen. Die Gelatine ausdrücken, unter die heiße Creme rühren und auflösen. Die Creme in Eiswasser rasch abkühlen und kaltstellen, bis sie deutlich zu stocken beginnt.

Die leicht sulzig gewordene Creme mit dem Schneebeesen durchziehen, die Schlagsahne unterheben. In einer kalt ausgespülten Form in Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten:

Für den Bierschaum für die Bayerische Creme und die Mousse au Chocolat:

250 ml helles Bier
175 g Sahne
75 g Joghurt
50g Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut verrühren. In eine Espumaflasche geben, eine Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Für zwei Stunden in den Kühlschrank legen.

Zutaten:

Für die Mousse au Chocolat:

300 g Sahne, steif geschlagen
150 g Zartbitterschokolade
2 Eigelbe
2 Eiweiß
1 ganzes Ei
1 EL Weizenbock-Bier
1 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Schokolade in Stücke brechen, mit den Eigelben und dem ganzen Ei auf mäßig heißem Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen schmelzen und zu einer homogenen Masse rühren.

Weizenbock-Bier und Vanillezucker unterrühren und sofort aus dem Wasserbad nehmen.

Die Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und fest aufschlagen. Die warme Schokoladenmasse vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Die Schlagsahne in mehreren Portionen unterheben. In eine kalt ausgespülte Glasschale füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Bierschaum zum Anrichten auf die Mousse verteilen

Victoria Schubert-Rapp