



Folge 1: Die Obstbäuerin vom Bodensee

Die Rezepte von Claudia Rueß

Aperitif: Claudias Bellini



Zutaten (pro Glas):

ca. 1-2cl gelbes Pfirsichmark
1 EL Zucker
max. 1 cl Pfirsichlikör (gelber, hausgemacht)
0,1 l (regionaler) Secco

Zubereitung:

Für die Deko die Glasränder in einem halbierten Pfirsich befeuchten und in Zucker tauchen. Die Strohhalme mit saisonalem Obst dekorieren - z.B. eine Brombeere aufspießen und einen Pfirsichspalt am Glasrand befestigen.
Die gelbfleischigen Pfirsiche häuten. (Es sollten reife bis sehr reife Pfirsiche sein, dann lässt sich die Haut einfach mit einem Messer abziehen und das Pfirsichmark wird fein und nicht stückig.) Die Pfirsiche entsteinen und mit Zucker mixen bis eine fein-sämige Masse ohne Stücke entstanden ist.
Je nach Belieben 1-2 cl Pfirsichmark in die Gläser füllen (je mehr, desto süßer). Einen Schuss Pfirsichlikör dazugießen und zuletzt mit dem Secco auffüllen. Achtung: Diese Mischung schäumt sehr, daher vorsichtig einfüllen und später auffüllen. Es kann gerne noch etwas Schaum bleiben.

Hauptgang: Dreierlei Nudeln



Spinatpaghetti auf Kapuzinerkresseblatt

Zutaten für 6 Personen:

600-700 g Babyleaf-Spinat
1 Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, in Scheiben
400 g Spaghetti

200 ml Sahne
Salz, Pfeffer und Muskat
nach Geschmack geriebenen Käse (z.B. Parmesan)



Zubereitung:

Babyleaf-Spinat mit Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben anrösten.
Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und zum Spinat hinzufügen. Mit Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Belieben geriebenen Käse hinzufügen.

Nudel-Speckbombe

Zutaten:

600-800 g Speckstreifen (nicht zu salzig und nicht zu dünn geschnitten, damit es nicht reisst. Möglichst lang und ohne Knorpel)
800 -1.000 g Hackfleisch
1-2 Eier
etwas Öl und Semmelbrösel

1 Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Zwiebel
ca. 250 g Maccaroni, gekocht
150-200 g Bergkäse, grob gerieben oder in kleine Stücke geschnitten
etwas Kirschmarmelade

Zubereitung:

Auf einem Backpapier den Speck zu einem Netz weben. Die Speckenden sollten dabei mindestens 5 cm überlappen.
Die Zwiebel in kleine Würfeln schneiden und mit etwas Öl anschwitzen. Das Hackfleisch mit den abgekühlten Zwiebeln und den Semmelbröseln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse sollte nicht zu feucht sein. Die Hackfleisch-Masse flächig auf einem 2. Backpapier verteilen, ca. 1,5cm hoch. Dann das Hackfleisch auf das Specknetz legen und das mittlere Backpapier entfernen.
Die gekochten, abgekühlten Maccaroni auf dem Hackfleisch flächig auslegen. Dabei 2-3 cm Abstand zum Rand lassen. Anschließend den Käse darüberstreuen. Das Ganze zu einer Rolle formen.
Bei ca. 160° in den Smoker bis die Kern-Temperatur von 70° erreicht ist. Zwischendurch (bei ca. 60° Kern-Temperatur) mit Kirschmarmelade einpinseln.

Wer keinen Smoker hat, kann die Nudel-Speckbombe natürlich auch im Backofen backen – ebenfalls bei 170 Grad so lange, bis die Kern-Temperatur von 70 Grad erreicht ist.

Pfifferlinge zum Fleisch

Zutaten für 6 Personen:

ca. 200 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl

10- 12 Stiele Petersilie
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
evtl 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Das Olivenöl einen Tag vorher mit frischem, fein geschnittenem Knoblauch in ein Glas füllen, zudreihen und bei Raumtemperatur ziehen lassen.
Die Pfifferlinge ganz kurz in kaltem Wasser waschen und putzen, bzw. halbieren und putzen. Dabei aufpassen, dass die Pilze nicht zermatschen. Auf einem Sieb oder Geschirrtuch trocknen lassen. Die Stiele der Petersilie entfernen und die Blätter fein hacken. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
Das Olivenöl in einer Pfanne langsam erhitzen und die Zwiebelwürfel einmal darin wenden. Dann die Petersilie und die Pfifferlinge dazugeben, kurz wenden, abschmecken und am besten sofort servieren.



Fruchtig-scharfe Tomatensauce mit Zucchini

Zutaten für 6 Personen:

2 Zwiebeln	frische Kräuter (z.B. Zitronenthymian, Salbei, Rosmarin, Basilikum)
etwas Olivenöl	etwas Rucola
2 Gläser Tomatensauce	4 EL Zucker
4 Tomaten	1/4 l Rotwein
1-2 Zucchini	etwas Rapsöl
1 scharfe Pepperoni	400 g Nudeln, in Salzwasser al dente gekocht
1/2 altes Brötchen oder ein Rest altes Weißbrot	
Paprikapulver edelsüß	

Zubereitung:

Das Olivenöl langsam in einem höheren Topf erwärmen, eine fein gehackte Zwiebel dazugeben und mit dem Zucker und der Hälfte der Kräuter glasig dünsten. Dann die Kräuter rausnehmen, damit die Sauce nicht bitter wird. Nach und nach 2 Gläser Tomatensauce dazugeben. Wenn die Sauce kocht, den Rotwein dazugeben und das Ganze aufkochen lassen. Zurückschalten und ohne Deckel langsam mindestens 30 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 30 Minuten das Brot als ganzes Stück mitkochen lassen. Es zerkoht langsam und gibt eine feine Bindung. Dann die Sauce pürieren. Nun abschmecken und je nach Geschmack frische Kräuter dazugeben. Nun den Herd ausschalten und die Soße ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Als Einlage in die Tomatensoße:

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Den Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden.

Die Zucchini waschen, die Ende abschneiden und mit Schale in gleichgroße feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel fein hacken und in wenig Rapsöl glasig dünsten. Die Zucchini hinzufügen, ca. 5 Minuten aufkochen und dann die Tomatenwürfel hinzufügen. Mit Knoblauch-Ölivenöl würzen und leicht köcheln lassen - dabei achtgeben, dass nichts anbrennt. Evtl. mit ein paar Löffeln der fertigen Tomatensauce aufgießen und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen, aber nicht mehr kochen.

Ein kleines Töpfchen der Tomatensauce abschöpfen. Die Peperoni halbieren, den Strunk und die Kerne entfernen und in die Sauce geben, kurz aufkochen und gut umrühren.

Die Tomatensauce und die Einlage zusammenfügen, mit der Peperoni-Sauce abschmecken. Die Sauce sollte eine feine Schärfe im Abgang haben, aber nicht brennend scharf sein. Abschließend die restlichen Kräuter entfernen und mit Nudeln anrichten.

Kann auch mit Brühe als Tomatensuppe oder mit Kartoffeln und anderem Gemüse als Eintopf serviert werden und eignet sich als Sauce zu Fleisch- oder Fischgerichten, zu Reis, Bulgur, Rösti etc.

Beilagensalat mit Borretschblüten





Zutaten:

Baby-Salat	Rapsöl
Kräuter	Balsamicoessig
Fingertomaten	etwas Wasser
Paprika	Borretschblüten
Gurke, in Scheiben	Basilikum
Für das Dressing:	Dill
Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer	etwas Olivenöl

Zubereitung:

Die Salatblätter, Kräuter, Tomaten, die Gurke und die Paprika kurz in stehendem kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.

Für das Dressing Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Kräuter mit einem Schneebesen gut verquirlen.

Pro Person 1 Fingertomate vierteln und am Tellerrand auslegen. 2-3 Gurkenscheiben dazulegen. Zu den Tomaten etwas Basilikum in kleinen Streifen und ein paar Tropfen Olivenöl dazugeben. Etwas Dill auf die Gurken streuen.

Die quer in Streifen geschnittene Paprika und die Blätter des Babysalats mit dem Dressing vermischen und arrangieren. Mit den blauen Borretschblüten garnieren.

Dessert Dreierlei



Apfelkuchen

Zutaten:

2 mittelgroße Äpfel	1 Pk. Backpulver
5 Eier	1/4 Vanilleschote (alternativ
280 g Mehl	Vanillezucker)
1 Tasse Eierlikör	1 kl. Prise Salz
1 Tasse Öl	Pfirsichmarmelade
280 g Zucker	

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Die Sauerkirschen mit Zucker und Sauerkirschlikör abschmecken und kühl stellen. Aus Eier, Mehl, Eierlikör, Öl, Zucker, Backpulver etwas Vanillemark und einer Prise Salz einen recht flüssigen Teig herstellen.

Den Teig in eine Springform füllen und mit den Apfelspalten belegen. Ca. 45-60 Minuten bei 170 Grad backen. Kurz vor Ende der Backzeit den Apfelkuchen mit Pfirsichmarmelade glasieren.



Kirschtiramisu

Zutaten:

500 g Sauerkirschen
100 g Zucker
Sauerkirschlikör (nach Geschmack)

für den Boden:

5 Eier
280 g Mehl
1 Tasse Eierlikör
1 Tasse Öl
280 g Zucker
1 Pk. Backpulver
1/4 Vanilleschote (alternativ
Vanillezucker)

1 kl. Prise Salz
1 Kakaopulver schwach entölt + etwas
Kakaopulver zum Bestäuben

für die Mascarponecreme:

500 g Mascarpone
200 g Quark
Eierlikör (nach Geschmack)
Zucker (nach Geschmack)
etwas Zitronensaft
1/2 Vanilleschote

Zubereitung:

Aus Eier, Mehl, Eierlikör, Öl, Zucker, Backpulver etwas Vanillemark und einer Prise Salz einen recht flüssigen Teig herstellen. Den Teig mit einem EL Kakao mischen und auf einem Blech mit Backpapier ausgießen. Ca. 30-60 Minuten bei 170 Grad backen.

Nach Ablauf der Backzeit mit einem Holzstab prüfen. Mit einem Vorspeisenring aus dem dunklen Teig recht zügig runde Böden ausstechen. Es werden für jede Portion 2x 0,6-0,7cm hohe Böden benötigt. Mit dem Saft der Sauerkirschen marinieren und kühl stellen. In der Zwischenzeit die Mascarponecreme herstellen. Dazu den Mascarpone mit Quark, Eierlikör, Zucker, etwas Zitronensaft und dem ausgekratzten Mark einer halben Vanilleschote glattrühren.

Im Vorspeisenring zuerst einen Boden legen, die vorbereiteten Sauerkirschen (mit wenig Saft) und anschließend etwas Mascarponecreme daraufgeben. Mit einem weiteren Boden festdrücken und nochmals eine Schicht Mascarponecreme daraufgeben. Im Kühlschrank kühlen.

Brombeersahne

Zutaten:

400 g Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
250 g Brombeeren
50-100 g Zucker

etwas Zitronensaft (nach Geschmack)

Für die Deko:

Früchte (z.B. Pfirsiche, Heidelbeeren,
Himbeeren, Johannisbeeren)

Zubereitung:

Die Schlagsahne mit Sahnesteif steifschlagen. Die Brombeeren erhitzen und durch ein Sieb streichen. Mit Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen. Die erkalteten Brombeeren mit der Sahne mischen und in einen Spritzbeutel füllen - dann kühl stellen.

Anrichten:

Sind alle Zutaten gut durchgekühlt, können die Früchte für die Deko geschnitten werden. Das Tiramisu wird erst mit Kakao bestäubt, dann auf dem Teller platziert und der Ring abgezogen. Die Brombeersahne aufspritzen und mit den Fruchtscheiben und Beeren dekorieren. Den warmen Apfelkuchen auflegen. Servieren.