

Land & Lecker Gartenglück mit frechen Ziegen

 sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/kochen/20180623_land_lecker_gartenglueck100.html

Vorspeise: Bauerngartensalat mit Ziegenfeta

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Kopf Blattsalat (Lollo rosso, Romanasalat)

Handvoll Rucola

250 g Strauchtomaten

1 Paprikaschote

8 Radieschen

2 Möhren

1 Frühlingszwiebel

1 kleiner Apfel

100 g Ziegenfeta

1 Handvoll gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Basilikum)

Außerdem: 2 EL Olivenöl 1 Schuss Balsamico-Essig 1 TL Senf 1 EL helle Sesamsamen
150 g Naturjoghurt Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für den Salat den Blattsalat und den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Rucolastiele entfernen. Die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Radieschen putzen und waschen. Große Radieschen in Scheiben schneiden, kleinere ganz lassen oder halbieren. Die Möhren putzen und schälen. 1 Möhre raspeln, die andere in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Den Apfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Für das Dressing das Olivenöl mit dem Essig in einer großen Schüssel verrühren. Den Senf, die Sesamsamen und den Joghurt unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Möhrenraspel, die Frühlingszwiebelringe und die Apfelstücke mit dem Dressing mischen. Die Salatblätter in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem Rucola, den Paprikastücken, den Tomatenvierteln und den Radieschen unter das Dressing mischen. Den Feta in kleine Würfel schneiden. Den Salat auf Teller verteilen, den Feta darauf anrichten und mit Kräutern und Möhrenstreifen garnieren.

Hauptgang: Buntes Ofengemüse mit Bratwurst und Frischkäse-Dip

Für die Rosmarinkügelchen:

8 EL Olivenöl Kräutersalz (Fertigprodukt)
2 TL getrockneter Rosmarin
2 Knoblauchzehen
800 g kleine Frühkartoffeln
3 Zweige Rosmarin

Für das Ofengemüse:

5 Strauchtomaten
je 1 Handvoll gelbe und rote Cocktailtomaten
2 große rote Zwiebeln je 1 gelbe und rote Paprikaschote
5 junge Zucchini Öl für die Form
200 ml Gemüsebrühe
1 EL Öl Salz Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund gemischte Kräuter (gehackt; oder 1 TL getrocknete »Kräuter der Provence«)

Für den Kräuterfrischkäse:

1 Bund Schnittlauch
400 g körniger Frischkäse
2 TL Olivenöl
Kräutersalz (Fertigprodukt)
Pfeffer aus der Mühle
2 Spritzer Zitronensaft

Außerdem: 6 Schweinsbratwürste

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für die Rosmarinkügelchen das Olivenöl mit dem Kräutersalz und dem getrockneten Rosmarin verrühren. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazu drücken. Die Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und in der Rosmarinmarinade wenden. Die Kartoffeln mit den gewaschenen Rosmarinzweigen in eine Auflaufform verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch wenden. Inzwischen für das Ofengemüse die Strauchtomaten und die Cocktailtomaten waschen.

Die Strauchtomaten vierteln und die Stielansätze entfernen, die Cocktailtomaten ganz lassen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Spalten schneiden. Die Paprikaschoten längs 7 halbieren, entkernen, waschen und in große Stücke schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und längs halbieren. Die Hälften in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben. Die Brühe mit dem Öl gut verrühren und über das Gemüse gießen.

Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen und vorsichtig mischen. Das Gemüse im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten bissfest garen. Für den Kräuterfrischkäse den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Frischkäse

mit dem Olivenöl, dem Kräutersalz, dem Pfeffer, dem Zitronensaft und den Schnittlauchröllchen verrühren. Die Bratwürste in einer Pfanne ohne Fett etwa 8 Minuten rundum kross braten. Die Bratwürste mit den Rosmarinkügelchen und dem Ofengemüse anrichten. Dazu den Kräuterfrischkäse reichen.

Nachtisch: Tiramisu mit Schokolaube

Zutaten:

350 g Mascarpone
100 ml Milch
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 EL Rum
200 ml starker, kalter Kaffee
200 g Löffelbiskuits
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Mascarpone in einer Schüssel mit der Milch, dem Zucker, dem Vanillezucker und 1 EL Rum glatt rühren. In einem anderen Gefäß den Kaffee mit dem restlichen Rum mischen. Eine flache Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und die Kekse mit dem Rumkaffee tränken, bis sie gut vollgesogen sind. Dann die Hälfte der Mascarponecreme auf den Biskuits verteilen und verstreichen.

Die zweite Hälfte der Löffelbiskuits darauflegen. Diese mit dem verbliebenen Rumkaffee tränken und die restliche Creme auf den Löffelbiskuits verstreichen. Das Tiramisu mit Frischhaltefolie bedecken und einige Stunden kühl stellen. Das Tiramisu dick mit dem Kakaopulver bestäuben und auf Dessertteller verteilen. Am schönsten sieht es aus, wenn man z. B. mit einem Dessertring kreisrunde Stücke aus dem Tiramisu aussticht. Eine Schokolaube auf das Tiramisu setzen und nach Belieben essbare Blüten (z. B. von Ringelblume, Kapuzinerkresse, Gänseblümchen, Rosen, Lavendel, Salbei) und Minzeblätter in die Zwischenräume stecken.
