

Rezept zu Bayerns Gartenküche Roland Schneiders Begrüßungssnack: Kartoffelschnee mit Räucherlachs



Hier finden Sie das Rezept zu Roland Schneiders Begrüßungssnack: Kartoffelschnee mit Räucherlachs.

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Becher Schmand
- 100 - 200 ml Sahne, je nach Geschmack
- Etwas Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Gartenkräuter
- 1 Stangenbaguette
- 200 g Räucherlachs
- 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale dämpfen, bis sie gar sind. Anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Zutaten je nach Geschmack unterrühren. Die Masse sollte nicht zu fest, aber auch nicht zu flüssig sein.

Das Baguette in Scheiben schneiden und den Kartoffelschnee darauf verteilen.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Den Räucherlachs in bissgroße Scheiben schneiden, in beliebiger Menge auf dem Kartoffelschnee verteilen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.

Zubereitung Pfirsich-Eistee

Zutaten:

- 10 Pfirsiche
- 8 EL Zucker
- 500 ml Wasser
- 1 l Schwarztee
- 1 l Wasser

Zubereitung:

Die Pfirsiche waschen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Den Zucker und das Wasser hinzufügen und 15 Minuten kochen lassen. Den Topfinhalt in ein feines Sieb schütten und abtropfen lassen, gegebenenfalls mit einem Löffel ausdrücken. Den Sud abkühlen lassen.

1 l Schwarztee kochen und ebenfalls abkühlen lassen.

Den Sud, den Schwarztee und den Liter Wasser mischen, in Flaschen geben und im Kühlschrank kaltstellen. Mit frischen Pfirsichen garnieren, nach Geschmack z.B. Minze hinzugeben und kühl servieren.

Rezept zu Bayerns Gartenküche Roland Schneiders Hauptspeise: Schweinefilet mit Ofen-Gnocchi an Gartengemüse, dazu Ebereschenmarmelade



Hier finden Sie das Rezept zu Roland Schneiders Hauptspeise: Schweinefilet mit Ofen-Gnocchi an Gartengemüse, dazu Ebereschenmarmelade.

Zutaten Gnocchi (für ca. 10 kleine Auflaufförmchen):

- 500 g Kartoffeln (vorzugsweise Purple Rain)
- 100 g Wiener Griessler Mehl (griffiges Mehl)
- 1 Eigelb
- Salz nach Geschmack
- 250 ml leichte Brühe
- 250 ml Sahne
- Salz
- Oregano
- 20 Cocktailtomaten
- 12 Scheiben Gouda
- Auflaufförmchen
- Butter

Zutaten Ebereschenmarmelade:

- 100 g Ebereschen Beeren
- 100 g Quittensaft
- Gelierzucker je nach Belieben (1:1, 1:2, 1:3)

Zutaten Schweinefilet:

- 1 Schweinefilet
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Mehl
- Ca. 1 EL Parmesan
- Petersilie gehackt nach Geschmack

Zutaten Gartengemüse:

- 1 Fenchel
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Paprika
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- Schmand und/oder Kräuterbutter

Zubereitung:

Idealerweise am Vortag den Teig für die **Gnocchi** herstellen.

Dafür die Kartoffeln mit Schale dämpfen, abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Mehl, dem Eigelb und Salz zu einem Teig verkneten. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag aus dem Teig ca. walnussgroße Kugeln formen. Die Auflaufförmchen mit etwas Butter ausfetten. Je nach Größe der Förmchen ca. 6 Gnocchi hineinlegen. Für die Flüssigkeit die Brühe, die Sahne und das Salz nach Geschmack vermischen und über die Gnocchi schütten. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln und auf die Förmchen verteilen. Mit etwas Oregano bestreuen und die Formen mit dem Gouda bedecken.

Bei 175°C Umluft für ca. 20 Minuten backen.

Für die **Marmelade** die Beeren und den Quittensaft zu gleichen Gewichtsanteilen mischen. Die entsprechende Menge Gelierzucker einrühren. Die Masse nach Gelierzuckeranweisung kochen lassen und heiß in Gläser füllen und verschließen.

Das **Schweinefilet** in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Mehl wenden. Die Eier aufschlagen und mit dem Parmesan und der Petersilie verrühren. Die gemehlten Schweinefilets darin wenden und in einer Pfanne in heißem Fett ausbacken (ca. 5 Minuten lang).

Das **Gemüse** waschen, in grobe Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren je nach Belieben mit Schmand oder Kräuterbutter anrichten.

Guten Appetit!

Rezept zu Bayerns Gartenküche Roland Schneiders Nachspeise: Apfelgelee mit Löwenzahnblüten und Schmandhaube



Hier finden Sie das Rezept zu Roland Schneiders Nachspeise: Apfelgelee mit Löwenzahnblüten und Schmandhaube.

Zutaten:

- 500 g Apfelsaft
- 20 g Löwenzahnblütenblätter
- 80 – 100 g Honig
- 6 - 7 Blatt Gelatine
- 1 Becher Schmand
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- Frische Früchte zum Verzieren

Zubereitung:

Den Apfelsaft zusammen mit den Löwenzahnblütenblättern aufkochen und den Honig einrühren.

Die Gelatine in etwas Wasser einweichen. Die Apfelsaftmischung auf ca. 50°C abkühlen lassen und die Gelatine darin auflösen. Die Gelatine darf nicht kochen!

Die Masse anschließend abkühlen lassen. Wenn sie fast geliert ist, noch einmal aufrühren, damit die Löwenzahnblütenblätter sich nicht absetzen, sondern gut verteilt sind. Die Masse in Gläser füllen und kaltstellen.

Den Schmand mit dem Vanillezucker und Zucker verrühren, bis es eine geschmeidige Masse gibt. Anschließend auf dem erkalteten Apfelgelee verteilen. Mit Früchten nach Geschmack verzieren.