Treberbrot mit Fisch-Tatar und Obazda

Zutaten für das Treberbrot (für 4 Personen):

· 500 g Mehl
· 250 ml Bier oder Sprudelwasser
· 200 g Treber
· 0.5 Würfel Hefe
· 1 TL Salz

Dieses besondere Brot wird mit Treber zubereitet - das ist ausgelaugtes Malz, das beim Bierbrauen übrigbleibt und sich gut zum Backen und Kochen eignet.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und kräftig verkneten. Anschließend den Teig mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. In eine gefettete Kastenform geben und auf der Oberseite 3-4 Mal einritzen. Nochmals 20 Minuten in der Form gehen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen und das Brot etwa 1 Stunde backen.

Zutaten für das Fisch-Tatar:

· 1 gebeiztes Zanderfilet
· 150 g Crème fraîche
· 2 Schalotten
· 5 g geriebener Meerrettich
· etwas Zitronensaft
· nach Geschmack: Dill und Schnittlauch

Fisch ganz kleinschneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. In eine Schüssel geben und mit der Crème fraîche vermischen. Mit Meerrettich, Zitronensaft und gehackten Kräutern abschmecken.

Zutaten für den Obazda:

· 200 g Camembert
· 100 g Frischkäse
· 40 g weiche Butter
· 1 große Zwiebel
· 1 TL edelsüßes Paprika-Pulver
· Salz
· Pfeffer
· 1 Bund Schnittlauch

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Camembert in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Paprika-Pulver würzen. Frischkäse, Butter und Zwiebelwürfel hinzufügen. Alles gut verrühren. Schnittlauch klein schneiden und über den Obazda geben.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 19.03.2021
Koch/Köchin: Victoria Schubert-Rapp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Rehrücken im Brotmantel mit Pilzen und Weißbier-Äpfeln

Zutaten für die Soße (für 4 Personen):

· Karkassen und Parüren vom Rehrücken
· 1 Glas Wildfond
· 250 ml Rotwein
· 200 ml Johannisbeersaft
· 150 g Knollensellerie
· 1 Karotte
· 1 Petersilienwurzel
· 1 EL Tomatenmark
· 1 Lorbeerblatt
· 1 TL Wacholderbeeren
· 1 TL Piment
· einige Pfefferkörner
· Salz
· zum Binden: etwas Stärke

Rehkarkassen und -parüren kräftig in einem Topf anrösten. Kleingeschnittenes Wurzelgemüse dazugeben und mitrösten. Mit Tomatenmark leicht tomatisieren und nach und nach mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Einkochen lassen und mit Wildfond auffüllen. Gewürze hinzufügen und die Soße nach Geschmack leicht binden.

Zutaten für den Rehrücken:

· 500 g parierter Rehrücken
· 150 g Geflügelfarce
· 4 Scheiben Tramezzini-Brot
· Butterschmalz
· Salz
· aus der Mühle: Schwarzer Pfeffer

Den Rehrücken portionieren. Die Brotscheiben dünn mit der abgeschmeckten Farce bestreichen und eventuell etwas salzen und pfeffern. Je 1 Stück Rehrücken auf 1 Scheibe Brot setzen und das Fleisch stramm einrollen. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Die Tramezzini-Rollen in einer Pfanne in Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Gitter im Backofen bei 180 Grad etwa 4-8 Minuten weitergaren - das Fleisch sollte im Kern etwa 56 Grad haben. Das Fleisch vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

Zutaten für das Sellerie-Püree:

· 400 g Knollensellerie
· 100 ml Sahne
· 50 g Butter
· Salz
· Pfeffer
· Muskat

Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Wasser mit 1 Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen, Sellerie hineingeben und so lange kochen, bis er ganz weich ist. Das dauert circa 15-20 Minuten. Abgießen und mit Sahne, Butter, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab mixen. Nach Geschmack Muskat dazugeben.

Zutaten für die Weißbier-Äpfel:

· 8 Mini-Äpfel

· 1 TL Zucker
· 1 Schuss dunkles Weißbier
· etwas Rosmarin
· etwas Butter

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

Zutaten für die Pfifferlinge:

· 100 g Pfifferlinge
· 1.5 EL Butter
· frischer Thymian
· Zitronensaft
· Salz

Pfifferlinge putzen, Thymian kleinschneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Pfifferlinge hinzugeben, kurz braten und mit Thymian, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 19.03.2021
Koch/Köchin: Victoria Schubert-Rapp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Bayrische Creme und Mousse au Chocolat mit Bierschaum

Zutaten für die Bayerische Creme (für 4 Personen):

· 500 ml Sahne
· 500 ml Milch
· 4 Eigelb
· 100 g Zucker
· 1 Schote Vanille
· 5 Blatt Gelatine

Sahne steif schlagen, Vanilleschote aufschlitzen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit der Vanilleschote aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Eigelb in einer Kasserolle mit dem Zucker verrühren, nach und nach die heiße Vanillemilch dazugießen, 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. Dann mit dem Schneebesen durchziehen und die Schlagsahne unterheben. In einer kalt ausgespülten Form oder Portionsgläsern im Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten für die Mousse au chocolat:

· 300 ml Sahne
· 150 g Zartbitter-Schokolade
· 2 Eigelb
· 1 ganzes Ei
· 1 EL Weizen-Bockbier
· 1 Päckchen Vanille-Zucker
· 2 Eiweiß
· 1 EL Zucker

Sahne steif schlagen. Schokolade in Stücke brechen, mit Eigelb und dem ganzen Ei auf einem mäßig heißen Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen schmelzen und zu einer homogenen Masse rühren. Bier und Vanille-Zucker unterrühren und sofort aus dem Wasserbad nehmen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und fest aufschlagen. Die warme Schokoladenmasse vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Die Schlagsahne in mehreren Schritten unterheben. In eine kalt ausgespülte Schale oder Portionsgläser füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Zutaten für den Bierschaum:

· 250 ml helles Weißbier
· 175 g Sahne
· 75 g Joghurt
· 50 g Puderzucker

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. In einen Sahnespender geben, eine Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anrichten:

Bayrische Creme und Mousse au chocolat in Portionsgläser füllen und Weißbier-Schaum aus dem Spender darüber sprühen.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 19.03.2021

Koch/Köchin: Victoria Schubert-Rapp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen