Hopfen, Haselnüsse und Haskapbeeren neu entdeckt

Genuss mit Zukunft

Sendung: Samstag 11.03.2023 17.00 Uhr

Rezept Hopfen Sauerteig Focaccia

Zutaten für 4-6 Personen

800g Dinkelmehl
200g Weizenmehl Typ 550
150g Natur-Sauerteig
750g Wasser
6-7g trocken Hefe
20g Salz
1 Prise Hopfenpellets

Zubereitung

Alles in einer Rührmaschine verkneten. In einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Dann wieder mehrmals falten und zurück in der Schüssel abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Diesen Schritt noch ein weiteres Mal wiederholen. Teig auf ein gefettetes Blech geben und im auf 250°C vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Direkt am Anfang eine halbe Tasse Wasser in den Ofen „spritzen“. Nach 20 Minuten auf 220°C reduzieren und ca. 10-15 Minuten lang fertig backen.

Cuscino Steak vom Naturschwein mit Hopfenkruste und gebratenem Kopfsalat mit Tomate

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Cuscino
½ TL gestrichen Hopfen Pellets
80g Butter (weich)
2 Eigelb (Gr. M)
100g Haselnüsse
60g Semmelbrösel
1 Prise Zimt
2 TL Honig
Salz Pfeffer
2 Kopfsalate
12 Kirschtomaten
Salz & Zucker
Gemüsefond
Butter

Zubereitung

Cuscino salzen und zuckern und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
Für die Kruste, Hopfen Pellets und Haselnüsse in einem Küchenmixer zerkleinern. Butter 3-4 Minuten mit den Quirlern des Handrührers oder mit einer Rührmaschine schaumig-dicklich aufschlagen.
Eigelb unterrühren. Hopfen, gemahlene Haselnüsse, Semmelbrösel, Zimt, und Honig unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
Masse zwischen 2 Bogen Backpapier dünn ausrollen und kaltstellen.
Kopfsalat halbieren. Kirschtomaten halbieren.
Cuscino in einer Pfanne gleichmäßig braten. Das Fleisch sollte noch rosa sein. Backofen auf Grill Funktion vorheizen.
Kruste auf Fleisch geben und im Ofen goldbraun überkrusten.
Kopfsalat halbieren und kräftig ausbrausen und trocken schütteln.
Pfanne anheizen, etwas Öl hinzugeben. Salat mit der Schnittseite in Zucker tauchen und in die Pfanne mit der Zuckerseite nach unten geben und anbraten, bis der Zucker karamellisiert.
Wenden und die Kirschtomaten sowie den Gemüsefond hinzugeben.
Cuscino halbieren und mit dem Salat anrichten.
Den Fond um das Fleisch geben.

Haselnuss Haskapbeeren Kuchen

Zutaten für 4 Personen

100g Butter
100g Zucker
120g brauner Zucker
2 Eier
180g Creme fraîche
100g Mehl
80g gemahlene Haselnüsse
60g gehackte Haselnüsse
½ TL Backpulver
Mark 1 Vanille Schote
Zeste 1 Bio Zitrone
100g Zartbitter Schokolade
1 Prise Salz
200g Haskapbeeren
Butter für die Form

Zubereitung

Butter & Zucker schaumig schlagen. Eier und Creme Fraîche unterrühren. Gemahlene und gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie duften.
Nüsse mit dem Mehl unterheben. Backpulver, Vanille, Zeste, gehackte Schokolade und Salz zugeben und vorsichtig verrühren.
Vorsichtig die gewaschenen Haskapbeeren unterheben.
Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
Masse in eine gebutterte Springform geben und ca. 30 Minuten backen.