

Land & Lecker - Die letzte Tafelrunde in Raesfeld

[SR* sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/kochen/20181013_land_und_lecker100.html](http://sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/kochen/20181013_land_und_lecker100.html)

Das Staffel-Finale von Land & Lecker findet auf dem Böckerhof statt. Hier serviert Marianne Böckenhoff ein Hühnerragout. Natürlich mit einem Hähnchen aus der eigenen Mast.



Sendung: Samstag 13.10.2018 18.15 Uhr

Die Familie von Marianne Böckenhoff hat den Hof richtig rausgeputzt und die Scheune für die Siegerehrung feierlich geschmückt. Bernhard Böckenhoff wird den Rundgang übernehmen und die Landfrauen über den Hof führen, der schon über 500 Jahre alt ist. Es ist einer der schönsten Bauernhöfe, die das Westmünsterland zu bieten hat. Die Böckenhoffs sind in der Region bekannt für ihre Hähnchenmast und Obstkulturen. Alle Produkte vom Hof wird Marianne im finalen Landmenü präsentieren.

Die Rezepte

Vorspeise: Königinpastete mit Hühnerragout

Zutaten:

900 g Hähnchenfilet
4 TL. Hühnerbrühe
3 Möhren
1 L Wasser
Zwiebel
1 Petersilienwurzel
40 g Butter
3 EL Mehl
100 g Schlagsahne
etwas Zitronensaft
250 g Erbsen
etwas Salz, Basilikum und Wein

Zubereitung:

Das Wasser aufkochen, Fleisch waschen, trocken tupfen und ins kochende Wasser geben. Brühe zugeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Gewürfelte Möhren im kochenden Salzwasser garen. In den letzten 6-7 Minuten die Erbsen zugeben. Gemüse abgießen.

Fleisch aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen. Pasteten im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 10 Minuten aufbacken. Butter im Topf schmelzen, Zwiebeln und Petersilienwurzel andünsten, Mehl anschwitzen und unter Rühren mit Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Sahne einrühren und mit Zitrone, Pfeffer, Basilikum, Wein und evtl. Salz abschmecken. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse und Fleisch in die Sauce geben und erwärmen. Anschließend die Masse in die aufgebackene Pastete geben und servieren.

Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Rahmwirsing

Gefülltes Hähnchenbrustfilet

Zutaten:

6 Hähnchenbrustfilets
6 Salbeiblätter
6 Scheiben Parmaschinken
Zitronenpfeffer
Salz, Öl

Zubereitung:

Salbei waschen, Hähnchenbrustfilet waschen und abtrocknen. In das Fleisch eine Tasche schneiden und mit Schinken und Salbei füllen. Mit einer Rouladennadel schließen, würzen mit Salz und Zitronenpfeffer. Backofen vorheizen, Umluft 175°C. Die Hähnchenbrust in heißem Öl goldbraun anbraten und in eine feuerfeste Form legen. Anschließend im Backofen 20 Min. nachgaren lassen.

Limettensauce

Zutaten:

25 g Butter
2 Schalotten
80 ml Weißwein
200 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne
1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 EL Limettensaft
1 TL. roter Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Butter im Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Weißwein, Geflügelbrühe und Sahne ablöschen und einkochen lassen. Die Sauce mit Zitronensaft, Schale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahmwirsing

Zutaten:

900 g Wirsing
150 g Creme fraiche
1 Stange Porree
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Gemüsebrühe
180 g Petersilienwurzel
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz
Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Anschließend in Butterschmalz dünsten. Den Wirsing, ohne Strunk und harte Blattrippen, quer in 1/2cm dicke Streifen schneiden. Wirsing und gewürfelte Petersilienwurzel und geschnittenen Porree mitschmoren, dann salzen. Creme fraiche untermischen und dann 6 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Masse mit Zitronensaft, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken. Mithilfe von Garnierungen auf Tellern anrichten.

Reisbällchen

Zutaten:

2 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL. Gemüsebrühe
1l Wasser
2 EL. Olivenöl
400 g Risottoreis
0,4l halbtrockenen Weißwein
Salz, Pfeffer
2 EL. Butter
200 g Parmesan

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und im Olivenöl glasig dünsten. Anschließend den Reis zugeben und mitdünsten. Den Wein zugeben und solange köcheln bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Gemüsebrühe in 1l kochendem Wasser auflösen und zu dem Reis geben, sodass dieser immer bedeckt ist. Offen bei schwacher Hitze 30Min. köcheln lassen. Zum Schluss den Reis mit 2 Esslöffeln Butter und dem geriebenen Parmesan verrühren und zu Bällchen formen.

Raesfelder Dessert-Variationen

Vanille-Pannacotta

Zutaten:

4 Blatt Gelatine
½ Vanilleschote
500 g Schlagsahne
50 g Zucker

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Zucker und Vanillemark und Schote in einem Topf aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote entfernen. Etwas abkühlen lassen.

Ausgedrückte Gelatine in der Masse auflösen lassen. Masse in kalt ausgespülte Formen oder Gläser geben und mindestens 6 Stunden, am Besten über Nacht, kalt stellen.

Anschließend die Formen mit dem Boden in heißes Wasser halten, um diese stürzen zu können.

Cantuccini-Tiramisu mit Himbeeren

Zutaten:

½ Zitrone
150 g Vanillejoghurt
2 Päckchen Vanillezucker
0,2cl Himbeerlikör
500 g Mascarpone
75 g Zucker
400 g Schlagsahne
500 g frische Himbeeren
250 g Cantuccini-Kekse
100 ml Orangensaft
50 g Zartbitterschokolade
1 gehäufte EL. Kakao

Zubereitung:

Zitrone auspressen. Joghurt, Mascarpone, Zitronensaft und Zucker verrühren. Sahne schlagen, unterheben. Die Hälfte der Cantuccini in Orangensaft tauchen und dicht an dicht in eine Form oder in Gläschen legen. Anschließend den Likör darüber träufeln. 1/3 der Creme darauf streichen und dicht an dicht mit Himbeeren belegen. Restliche Cantuccini in Orangensaft tauchen und auf der Creme verteilen. Den Rest der Creme locker verteilen und 5 Stunden kalt stellen. Mit Kakao bestäuben. Schokolade fein hacken und auf der Creme verteilen. Vor dem Servieren die restlichen Himbeeren garnieren und servieren.

Heidelbeer-Pannacotta

Zutaten:

250 g Heidelbeeren
100 ml Heidel- oder Holunderbeersaft

4 Blatt Gelatine
300 g Schlagsahne
100 g Zucker
1Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen und verlesen. Mit dem Saft pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Zucker und Vanillinzucker in einem Topf aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Masse durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, kurz abkühlen lassen. Ausgedrückte Gelatine in der Masse auflösen, etwas abkühlen lassen. Das Heidelbeermark unterrühren. Masse in heiß ausgespülte Formen oder Gläser geben und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Anschließend die Formen kurz mit dem Boden in heißes Wasser halten, um die Formen stürzen zu können.