



Rezept für Kochabend

Mit Landfrau Regina Steiner



Vorspeise:

Lachs - Lauch Aufstrich

200g	Schaffrischkäse	
50-100g	Räucherlachs	klein schneiden
3-5 cm	Lauch	fein hacken
1-2 Eßl	Wasabi Sesam	mit etwas Wasser quellen
		1Teil Gewürz und 2 Teile Wasser
1 Eßl	Sahnemeerrettich	
	Salz/Pfeffer nach Bedarf	

Blüten- Butter

100-250g	weiche Butter	in Würfel schneiden und mit Gabel zerdrücken
1-2 TL	getrocknete Blüten	
Etwas	geriebene Zitronenschale	
Etwas	Salz	
Alle Zutaten gut verrühren		

Schaffsfeta in Bruschetta

2-3 TL	Bruschetta classic	mit etwas Wasser quellen
		1Teil Gewürz und 2 Teile Wasser
3-4 Eßl	Olivenöl aus Apulien	
1 Packung	Fetakäse	würfeln und alles zusammen vorsichtig Mischen
Etwas	Salz nach Bedarf	

Salatmarinade:	240g	Kürbiskernöl	2 Eß	gem. Kräuter
	50g	körniger Senf	1 TL	Salz
	50g	Apfelessig	1 prise	schwarzen Pfeffer
	2 TL	Zucker (optional)		

Nachspeise:

Cassis Joghurt Frucht Dessert

1-2 Stück	Blätterteig Kekse	zerkleinern und in das Dessertglas geben
ca. 30 ml	Cassis Likör	darüber gießen
1-2 TL	zerbröselte Schokokekse	darüber
200 ml	Schafsjoghurt	mit
50 ml.	Trüffel Sahne Likör	und
2-3 T	Vanille Zucker	mischen und gut verrühren
2 Eßl	Joghurtmischung	in die Dessertgläser geben
200 ml	Sahne	mit
2 TL	Vanillezucker	steif schlagen
2-3 TL	Kabapulver	vorsichtig darunter mischen
2 Eßl	Steifgeschlagene Sahne	auf die Joghurtmischung in die Dessertgläser geben

jetzt können noch Johannesbeeren mit etwas Puderzucker bestäubt werden und als Deko auf das Dessert geben.



Rezept für Kochabend Mit Landfrau Regina Steiner



Lammeintopf

Für 4 Personen

1 Kg	Lammfleisch (durchwachsen entweder ausgelöster Hals oder Schulter)
600g	festkochende Kartoffeln
600g	gelbe Rüben
etwa 0,5 L	Lammfond

Gewürzmischung:

5 Eßl	Bio Olivenöl aus Apulien
1 TL	gemahlener Zimt
1 TL	Nelkenpulver
1 Eßl	grob gemahlene schwarzen Pfeffer
1 Msp.	Muskarnuss
5 Eßl	Thymian Honig aus Griechenland

Vorbereitung:

Das Lammfleisch in grobe Würfel schneiden und mit der Gewürzmischung marinieren.

Etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Das Fleisch in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.

Anschließend mit dem Lammfond aufgießen.

Lagenweise die gewürfelten Kartoffeln und gelbe Rüben einschichten.

Seitlich sollte die Hälfte Flüssigkeit sein.

Etwa 1 Stunde schmoren, ohne umzurühren, bis das Fleisch weich ist; gelegentlich kontrollieren, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist.

Den Honig mit dem Rosmarin aufkochen.

Kurz vor dem servieren vorsichtig unter den fertigen Eintopf mischen.

Variation:

Der Eintopf kann noch zusätzlich durch 1-2 EL Feigenmarmelade und oder mit 2 EL Wasabi Sesam verfeinert werden.