

REZEPT VON NICOLAS

Sendung vom 09.01.2016

Mais-Curry-Suppe mit Poulet

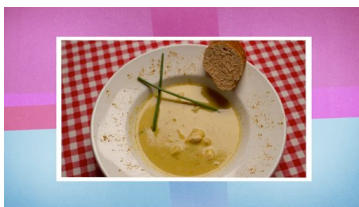
* * *

Schweinsbraten nach Grossmutter's Art und Butternudeln

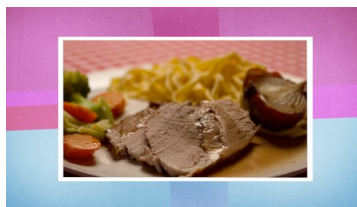
* * *

Weisses Toblerone-Quark-Mousse

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: MAIS-CURRY -SUPPE MIT POULET

Mais-Curry-Suppe mit Poulet

2 Schalotten
Curry nach Belieben
1 Apfel
3 Zuckermais am Kolben
1.5 dl Weisswein
5 dl Gemüsebouillon
1.5 dl Rahm
200 – 400 g Pouletbrüstli

In einem Topf mit wenig Öl die gehackten Schalotten glasig dünsten.

Den Zuckermais vom Kolben schneiden und dazugeben. Einen geraffelten Apfel in den Topf geben und anschliessend mit Currypulver würzen Tipp: Verschiedene Curries verwenden, dies ergibt einen besseren Geschmack.

Das Ganze mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Für 20 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe pürieren. Wer gar keine Maishäutchen mehr haben möchte, gibt die Suppe durch ein feines Sieb. Nun mit Rahm verfeinern und bei Bedarf mit Curry nachwürzen.

Das Poulet in kleine Stücke schneiden und in die Suppe geben. Das Poulet ist unbehandelt, also nicht gewürzt und in keiner Marinade eingelegt. Darauf achten, dass die Suppe nicht kocht, ansonsten wird das Fleisch zu trocken. Nach 10-12 Minuten sollte das Poulet schön zart sein und die Curry-Mais-Suppe mit Poulet kann serviert werden.



HAUPTGANG: SCHWEINSBRATEN NACH GROSSMUTTERS ART, BUTTERNUEDELN

Schweinsbraten

ca. 1 kg Schweinsschulter

Mehl
Paprika
Thymian, fein gehackt
Rosmarin, fein gehackt
Knoblauch, fein gehackt
Salz & Pfeffer

Das Mehl und die restlichen Zutaten zu einer Würzmischung vermengen. Den Schweinebraten rundherum damit einreiben.

Röstgemüse (Karotten, Lauch, Knollensellerie)
2 Zwiebeln
Lorbeerblätter
Nelken
2 dl Rotwein
Rinds-oder Schweinsbouillon

Das Röstgemüse rüsten und in Stücke schneiden.

Den Schweinsbraten zusammen mit 1-2 Zweigen Rosmarin in einer Pfanne auf allen Seiten kurz scharf anbraten.

Den Braten in eine Ofenform mit Deckel geben. In derselben Pfanne das Gemüse kurz anbraten und mit Rotwein ablöschen. Den Braten mit dem Gemüse und dem Rotwein übergiessen und mit der Bouillon auffüllen, bis das Fleisch zu 2-4 cm in der Flüssigkeit liegt.

Die Zwiebeln halbieren und mit den Nelken und Lorbeerblätter bespicken, zum Braten in die Form geben. Den Schweinsbraten in der geschlossenen Form im Ofen ca. 1.5 Stunden bei 180°C schmoren. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob der Braten noch genügend Flüssigkeit hat.

Für die Bratensauce nach dem Schmoren den Saft in eine Pfanne giessen und mit ein bisschen Rotwein verfeinern und abbinden.



Butternudeln

250 g Knöpflimehl
3 Eier
2 Eigelbe
1 Prise Salz
wenig Wasser

2-3 EL Butter
2 EL Milch
Salz, Pfeffer & Muskat

Das Knöpflimehl mit der Prise Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Eier, Eigelbe und Wasser in die Mulde geben, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Nudelteig auf wenig Mehl von Hand oder mit einer Nudelmaschine ca. 2 mm dünn auswallen. In ca. 5 mm breite Nudeln schneiden.

Die Nudeln zuerst in Salzwasser kochen. In einer separaten Bratpfanne die Butter schmelzen und die Milch begeben. Die Butter-Milch-Mischung abschmecken.

Die gekochten Nudeln hinzufügen und kurz darin schwenken.

Je nach Wunsch kann das Röstgemüse mitserviert werden. Alles sofort heiss servieren.



DESSERT: WEISSES TOBLERONE-QUARK-MOUSSE

Weisses Toblerone-Quark-Mousse

300 g weisse Toblerone
200 g Rahmquark
3 dl Rahm

Die Toblerone im Wasserbad schmelzen. Danach den Rahmquark darunterziehen und vollkommen auskühlen lassen (immer mal wieder umrühren).

Den Rahm steif schlagen und unter die Toblerone-Quark-Masse ziehen. Alles mit einem Spritzbeutel in kleine Gläser füllen um im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Apfelgebäck

1-2 Äpfel
Blätterteig
Aprikosenkonfitüre

Für das Apfelgebäck ca. 10 cm breite Streifen aus dem Blätterteig schneiden. Die untere Hälfte mit der Konfitüre bestreichen. Den Apfel in Spalten schneiden und die obere Hälfte des Blätterteigstreifens damit bedecken (die Apfelschnitze dürfen sich ein bisschen überlappen).

Danach die untere Hälfte über die Apfelschnitze legen, sodass oben nur noch die Spitzen der Apfelschnitze hinausragen. Die Blätterteigstreifen anschliessend aufrollen und in Muffinformen legen. Im Ofen für ca. 15 Minuten bei 190°C backen.

Marinierte Orangenfilets

2 Orangen
1 Chilischote, entkernt
Minze
Butter
Zucker

Die Orangen filetieren und in eine kleine Schüssel gegeben werden. Den Chili und die Minze fein schneiden und zu den Orangenfilets geben - alles gut vermengen. Die Schüssel mit Klarsichtfolie überziehen und 2 Stunden ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren die Orangenfilets in karamellisiertem Zucker für ca. 1 Minute anbraten.