

REZEPT VON KATJA

Sendung vom 26.11.2016

Kürbissuppe

* * *

**Geschmorte Kalbshaxen
Knöpfli
Lauchgemüse und Karotten**

* * *

Dreierlei von der Schokolade

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KÜRBISSUPPE

½ Lauch
½ Knollensellerie
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Kürbis
1 Birne
1 Apfel, säuerlich
1 l Gemüsebrühe
1 TL scharfes Currypulver
1 TL Butter
Salz
Muskat
Pfeffer

Einlage
70 g Steinpilze, frisch
4 Tranchen Kochspeck

Suppengemüse klein schneiden. Kürbis in 1-2 cm Würfel schneiden. Apfel und Birne schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einen grossen Topf geben und Currypulver anrösten. Suppengemüse dazugeben, danach den Kürbis und zum Schluss die Früchte. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 50 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Steinpilze grob schneiden, in Butter scharf anbraten. Die Specktranchen kross braten.



HAUPTGANG: GESCHMORTE KALBSHAXEN, KNÖPFLI, LAUCHGEMÜSE UND KAROTTEN

Knöpfli

300 g Mehl
1 TL Salz
3 Eier
1.5 dl Wasser
1 EL Öl

Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen. Die Eier mit Wasser und Öl verquirlen. Zum Mehl giessen und verrühren. Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig portionenweise auf nassem Stielbrettchen austreichen. Mit langem, glattem Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durchs Knöpfli sieb streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Geschmorte Kalbshaxen

4 Kalbshaxen
½ Knollensellerie
1 Karotte
½ Lauch
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
3 dl Rotwein
3 dl Rinderbrühe
Mehl
Salz
Pfeffer
Butter
1 EL Tomatenmark

Etwas Mehl, Salz und Pfeffer mischen und die Kalbshaxen darin wenden. Die Kalbshaxen bei grosser Hitze anbraten und wieder aus dem Bräter nehmen. Gemüse und Tomatenmark scharf anbraten. Mit Wein und Brühe aufgiessen und das Fleisch wieder in den Bräter geben. Bräter zudecken und bei 180°C für 120 Minuten im Ofen schmoren lassen.



Karotten

500 g Karotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
Salz
Petersilie

Karotte schälen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken und in Butter andünsten. Karotten begeben. Mit Salz würzen. Zum Schluss frisch gehackte Petersilie dazugeben.

Lauchgemüse

3 Lauch
1 EL Mehl
3 EL Weisswein
Salz
Muskat
Pfeffer
Butter

Lauch in 0.5 cm Scheiben schneiden, in Butter andünsten und mit Mehl bestäuben. Mit Weisswein ablöschen und auf kleiner Stufe köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



DESSERT: DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE

Toblerone-Eis

140 g Toblerone-Schoggi, weiss
½ l Milch
4 Eigelb
40 g Zucker
200 ml Rahm

Die Toblerone im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Milch erhitzen. Zucker und Eigelb verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die heisse Milch vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. In der Pfanne zur Rose abkochen. Durch ein Sieb giessen und in die geschmolzene Schokolade geben. Vermischen und abkühlen lassen. Ab und zu rühren, damit keine Haut entsteht. Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Pralinés

150 g Obers
25 g Zucker
250 g Milkschokolade
125 g dunkle Schokolade

Zum Panieren

Mehl
Ei
Brösel

Für den Backteig

250 g Milch
80 g Eidotter
80 g Öl
Vanillezucker
200 g glattes Mehl
70 g Kakao
120 g Eiweiss
50 g Zucker
Salz

Für die Pralinés Obers mit dem Zucker aufkochen und über die beiden geschmolzenen Schokoladesorten giessen. Ca. 5 Minuten warten und zu einer glänzenden, geschmeidigen Konsistenz rühren. Auf ca. 15°C abkühlen und dann schaumig schlagen.



(Die Temperatur spielt hier eine bedeutende Rolle: ist die Masse zu „warm“ lässt sie sich nicht aufschlagen, ist sie zu kalt, bekommt sie kein Volumen und die Klümpchen lösen sich nicht auf.)

Wenn die Masse eine luftige, dressierfähige Konsistenz erreicht hat, Tupfen mit einem Durchmesser von ungefähr 3-4 cm auf Backpapier dressieren und 4 bis 5 Stunden einkühlen. Anschliessend in Mehl, Ei, Bröseln panieren und bis zum Frittieren wieder einkühlen.

Für den Backteig das Eiweiss mit dem Zucker und einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee aufschlagen. Anschliessend Milch, Eidotter, Öl, Vanillezucker, Mehl und Kakao nur kurz zu einem Teig verrühren und den Schnee rasch unterheben. (Ein zu lange gerührter Backteig wird zäh und leimartig.)

In einem Topf 5-6cm hoch Pflanzenöl auf 160-170°C erhitzen und die panierten, noch gut gekühlten Pralinés durch den Backteig ziehen und frittieren; danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dekovariante

Orangenfilets aus 2 Blondorangen schneiden. In einer Bratpfanne 2 EL Zucker karamellisieren lassen und die Orangenstücke dazu geben. Mit 1 EL Grand Marnier ablöschen und etwas einköcheln lassen. Orangenstücke auf die fertigen Pralinés geben und sofort servieren.



Schoggitürmli

150 g Butter, nach Belieben gesalzene
150 g dunkle Schokolade, z.B. Crément, gehackt
4 Eier
50 g Zucker
2 EL Maisstärke

Guss
1 Chilischote
100 g dunkle Schoggi
30 g Butter

Butter in einer Pfanne schmelzen. Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen.

Eier und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Maisstärke dazusieben, mit der Schokolade gut darunterrühren. Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und 10-14 Minuten in der Mitte des auf 210°C vorgeheizten Ofens backen. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen oder ganz auskühlen lassen, garnieren.

Je nach Backofenleistung die Backzeit anpassen. Der Kuchen soll bei Fingerdruck noch ganz weich sein, er wird beim Abkühlen schnell fester. Wenn der Kuchen kalt ist kleine Förmchen ausstechen.

Für den Guss die Butter in einer Pfanne schmelzen und die längs halbierte Chilischote dazugeben. Auf kleiner Stufe köcheln. Die Butter sollte nicht braun werden. Nach etwa 10 Minuten Chili entfernen und die Schoggi zu der Butter geben. Wenn die Glasur schärfer sein soll, kann man mit etwas Chilipulver nachwürzen. Die ausgestochenen Kuchentaler in der Schoggi wenden und auf einem Gitter trocknen lassen.

Eine Füllung nach Belieben zubereiten (steifer Rahm, Schoggimousse). Zwischen zwei Taler etwas von der Füllung geben und z.B. mit einer Himbeere garnieren.