

REZEPT VON STEFFI

Sendung vom 27.02.2016

Kartoffelsuppe mit Ingwer, Jakobsmuscheln und Traubenkernöl

* * *

Schweineragout mit Grossmutter's Kartoffelgratin und Pfälzer Rüeblì

* * *

Waadtländer Meringue-Träumli

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: KARTOFFELSUPPE MIT INGWER, JAKOBSMUSCHELN UND TRAUBENKERNÖL

1	Zwiebel	Schälen, klein schneiden
In Rapsöl dünsten bis sie glasig sind		
500 g	Kartoffeln, mehlig kochende	Schälen, in Würfel schneiden
Ca. 50 g	Ingwer, frisch	Schälen, in kleine Würfel schneiden
Beides zugeben, kurz mitbraten		
2 dl	Weisswein	
Damit Gemüse ablöschen, kurz aufkochen		
3 dl	Gemüsebouillon	
3 dl	Milch	
Zugeben Köcheln lassen, bis die Kartoffeln durch sind Danach alles fein pürieren (am besten im Mixer, mit dem Pürierstab wird die Suppe nicht ganz fein) Mit Salz und Pfeffer abschmecken Je nach Konsistenz noch mit etwas Wasser verdünnen		

10 EL	Traubenkernöl	
4	Basilikumzweige	
1	Bio-Zitrone	Schale abreiben
1 EL	Zitronensaft	
Alles in einen Mixbecher geben und fein pürieren		

40 g	Ingwer	In feine Stäbchen schneiden
Zucker in Bratpfanne karamellisieren Kleines Stück Butter zugeben, Pfanne vom Herd nehmen Ingwer darin schwenken Auf Backpapier auslegen und antrocknen lassen		

10	Jakobsmuscheln	
In etwas Öl anbraten Mit Salz und Pfeffer würzen		

Die Suppe in Teller anrichten, Jakobsmuschel in die Suppe legen, mit dem Traubenkernöl beträufeln und die Ingwerstäbchen darüber streuen.

HAUPTGANG: SCHWEINERAGOUT MIT GROSSMUTTERS KARTOFFELGRATIN UND PFÄLZER RÜEBLI

Kartoffelgratin

1 kg	Kartoffeln mehlig kochend	Schälen, in dünne Scheiben schneiden
2-3	Knoblauchzehen	Schälen, in kleine Würfel schneiden
	Muskatnuss	
	Salz	
	Pfeffer	
200 g	Gruyère	gerieben
In drei Schichten Kartoffeln in der Form auslegen. Mit etwas Pfeffer, Salz, Muskat würzen und mit einem Drittel des Gruyères berieseln		
8 dl	Vollrahm	Würzen und abschmecken
Kartoffeln mit dem Rahm übergiessen, bis sie knapp bedeckt sind Bei 180°C (Umluft), im unteren Drittel in den Backofen schieben Nach ca. 30 Minuten Gratin mit dem Rest des Käses bestreuen Form nun in die Mitte des Ofens stellen und 20 Minuten weiter backen		

Pfälzer Rüebl

500 g	Pfälzer Rüebl	Schälen, in Scheiben schneiden
In kochendem Salzwasser 10 Minuten vorkochen Rüebl in Butter anschwitzen, abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen		

Schweinsragout

1	Schweinsragout	Schneiden (oder schneiden lassen)
In drei Teilen in Öl kurz kräftig anbraten, dann aus der Pfanne nehmen Nach Belieben kann noch Markbein mitgebraten werden		
3	Zwiebeln	Schälen, in Würfel schneiden
4	Knoblauchzehen	Schälen, in kleine Würfel schneiden
Beides in der heissen Pfanne glasig braten		
3 EL	Tomatenpüree	
Zugeben, kurz mitdünsten Fleisch wieder zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen		
4 dl	Weisswein	
4 dl	Wasser	
Damit ablöschen Zugedeckt ca. 1.5 Stunden schmoren lassen		
400 g	Cherrytomaten	Halbiert
2 dl	Rahm	
Zugeben, nochmals ca. 30 Minuten schmoren lassen Abschmecken und servieren		

DESSERT: WAADTLÄNDER MERINGUE-TRÄUMLI

6	Eiweiss	Aus dem Kühlschrank
140 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
3 Tropfen	Zitronensaft	

Backofen auf 90°C Umluft vorheizen
 Eiweiss mit Salz steif schlagen, dann langsam Zucker und Zitronensaft zugeben
 Weiter schlagen, bis die Masse sehr steif ist
 Masse sofort in Spritzsack füllen, dann in gewünschter Grösse und Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes, kaltes Blech spritzen
 Im Ofen je nach Grösse der Meringue 3-4 Stunden backen. Achtung, eine Kelle in die Ofentür klemmen, um ihn ein Stück offen zu lassen

5 dl	Rahm mit einem Päckchen Vanillinzucker	Schlagen oder in Rahmbläser geben
300 g	Aprikosen TK	Püriert
200 g	Himbeeren	Püriert und passiert
Aprikosen und Himbeeren mischen und abschmecken, nach Belieben etwas Puderzucker begeben		

Die Hälfte der Meringue in einem Sack zerschlagen, danach abwechslungsweise Fruchtsauce, Schlagrahm und Meringue-Brösel in ein Glas schichten.

Mit Früchten und einem ganzen Meringue garnieren.