

## REZEPT VON RUTH

Sendung vom 21.1.2017

### Thurgauer Riesling-Schaumsuppe mit Blätterteigkäsestange

\* \* \*

### Entrecôte mit Café de Paris überbacken selbstgemachte Pommes frites Petersilienwurzelpüree und Rüepli

\* \* \*

### Apfeltarte mit Zimt-Rahm Frozen Joghurt

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: THURGAUER RIESLING-SCHAUMSUPPE MIT BLÄTTERTEIGKÄSESTANGE

5 dl hausgemachte Fleisch oder Geflügelbrühe  
2 EL Mehlschwitze  
2-3 dl Riesling  
2 dl Vollrahm  
1 Kalbsmilke, gut gewässert  
etwas Maizena  
Salz  
Pfeffer  
Bratbutter zum Braten

Die Milke kurz blanchieren. In kleine Stücke zupfen.

Die Fleisch- oder Geflügelbrühe erhitzen. Die Mehlschwitze hineinschwingen und für ca. 2-3 Minuten kochen. Riesling hinzugeben, kurz aufkochen, würzen und mit Rahm nochmals aufkochen. Mixen.

In Suppentassen anrichten. Milken kurz vor dem Servieren in Maizena wenden, würzen und in Bratbutter braten. Entweder in die Suppe geben oder daneben servieren (nicht alle mögen Milken).



## **HAUPTGANG: ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS ÜBERBACKEN, SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES, PETERSILIENWURZELPÜREE UND RÜEBLI**

### **Entrecôte**

800 g Entrecôte  
Salz  
Pfeffer  
etwas Bratbutter

Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen. In der Bratbutter scharf anbraten und im 80°C heissen Ofen für ca. 1.5 Stunden garen.

### **Café de Paris**

100 g Butter  
verschiedene Kräuter (je nach Geschmack fein gehackt)  
Zitronensaft  
etwas Abrieb von der Zitrone  
1 TL Olivenöl

Alles gut mischen und in eine Gefriertüte geben. Schön flach drücken und einfrieren. Vor dem Servieren auf das Entrecôte geben und unter dem Grill für 3-5 Minuten grillieren.



## **Sauce**

2.5 kg Kalbsknochen, gehackt  
2 Zwiebeln  
1 Karotte  
1 Knoblauchzehe  
¼ Sellerieknolle  
etwas Rosmarin  
Thymian  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Tomatenpüree  
1 EL Zucker  
1 Flasche kräftiger Rotwein  
1 EL Erdnussöl

Kalbsknochen auf einem Blech ohne Fett im Ofen bei 220°C für 40-60 Minuten lang rösten. Fett abgiessen. Parallel dazu Mirepoix von dem Gemüse in einem schweren Topf in Erdnussöl rösten. Nach ca. 15-20 Minuten Tomatenpüree dazugeben. Mit Zucker bestreuen und alles nochmals 5 Minuten rösten. Wein dazugiessen, aufkochen und fast gänzlich einkochen.

Knochen zugeben und wenden. Mit kaltem Wasser aufgiessen bis alles bedeckt ist. Langsam aufkochen, Schaum abschöpfen und Gewürze begeben. Für 4 Stunden sanft kochen, passieren und nochmals reduzieren bis sie dicklich ist. Zu dem Entrecôte servieren.

## **Petersilienwurzelpüree und Rüebl**

Petersilienwurzeln  
etwas Rahm  
Salz  
Pfeffer  
Karotten  
etwas Butter  
Zucker

Petersilienwurzeln in wenig Wasser kochen, pürieren und etwas Rahm dazugeben. Würzen. Karotten schälen, in etwas Butter anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Etwas Wasser dazugeben und al dente kochen. Auf das Petersilienwurzelpüree anrichten.



## DESSERT: APFELTARTE MIT ZIMT-RAHM, FROZEN JOGHURT

### Apfeltarte

1 Blätterteig (ich kaufe den Blätterteig bei einem guten Bäcker-Konditor)  
4 säuerliche Äpfel  
50 g Zucker  
½ TL Zimtblüte, gemahlen  
20 g Butter

Blätterteig ca. 2 mm dünn auswallen und auf ein Kuchenblech legen. Für 1 Stunde kühl stellen. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Auf den gekühlten Teig schichten. Zimtblüte und Zucker mischen und über die Äpfel streuen. Butterflöckli darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 30 Minuten knusprig backen.

### Frozen Joghurt

½ l Joghurt  
60 g Zucker  
1 Tonkabohne, geraffelt  
2 Eiweiss, geschlagen

Joghurt in einem Tuch über Nacht abtropfen lassen. Dann mit Zucker, der geraffelten Tonkabohne und dem Eiweiss mischen und in die Eismaschine geben.