

REZEPT VON TANJA

Sendung vom 07.05.2016

Pastinaken-Suppe mit weisser Schokolade Wurst im Teig

* * *

Geschmorte Rinderbacken mit Serviettenknödel

* * *

Lebkuchensoufflé mit marinierten Orangenfilets

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: PASTINAKEN-SUPPE MIT WEISSER SCHOKOLADE, WURST IM TEIG

Pastinaken-Suppe mit weisser Schoggi

400 g Pastinaken
100 g Rüebli
wenig Ingwer, frisch
2 Kartoffeln, mehligkochend, mittelgross
3 EL Olivenöl
Koriander
Kardamom
1 dl Wein
1.5 Liter Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Salz
Pfeffer

Die Pastinaken, Rüebli und Kartoffeln schälen und in gleichmässig grosse Stücke oder Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Ingwer, Koriander und Kardamom beifügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und dann die Bouillon dazugiessen, aufkochen und die Suppe ungedeckt etwa 30 Minuten leicht kochen lassen.

Sobald das Gemüse weich ist, die Suppe mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Rahm dazu giessen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe kann mit Kürbiskernöl und Zitronenöl verfeinert werden.

Weisser Schoggi-Rahm

2 dl Rahm
75g weisse Schoggi

Rahm erwärmen. Weisse Schoggi beifügen, schmelzen und auskühlen lassen. Zugedeckt 12-24 Stunden kühl stellen. Nach dieser Zeit kann der Rahm geschlagen werden.



Brioche-Töpfli mit Schweinswürste (Wurst im Teig)

Teig:

300 g Mehl

½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

1 dl Milch

2 Prisen Zucker

1 TL Salz

2 Eier

120 g Butter, weich alles begeben, mit einer Kelle oder dem Handrührgerät mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde eindrücken. Hefe, Milch und Zucker in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren und mit wenig Mehl bestäuben. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 30 Minuten).

Würste:

4 Schweinswürste

6 TL Pflaumensenf

Schweinswürste in ca. 2 cm dicke Rugeli schneiden, evtl. schälen, kurz anbraten. Pflaumensenf in die Weckgläsli verteilen und Wurst darauf verteilen.

Form:

Für 6 ofenfeste Weckgläsli von je ca. 2.5 – 3 dl

Formen:

Teig in 6 Portionen teilen, je zu einer langen Rolle formen, schneckenförmig zu Türmchen aufrollen, auf die Wurst geben, mit Ei bestreichen. Gläser auf ein Blech stellen.

Backen:

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens.

HAUPTGANG: GESCHMORTE RINDERBACKEN MIT SERVIETTENKNÖDEL

Geschmorte Kalbsbäggli

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten
1 Rüebli, gross
2 Stangensellerie
8 Kalbsbäggli vom Kalbskopf; beim Metzger vorbestellen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Bratbutter
1 EL Tomatenpüree
2.5 dl Rotwein kräftig
2 dl Portwein
2 dl Kalbsfond, ersatzweise Gemüsebouillon
Rosmarin
Thymian
2-3 Lorbeerblätter

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Zwiebel schälen und grob in Stücke schneiden. Tomaten in Würfel schneiden. Rüebli schälen, würfeln und Sellerie ebenfalls würfeln.

Die Kalbsbäggli mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bratentopf die Bratbutter kräftig erhitzen und die Bäggli darin sehr heiss anbraten. Herausnehmen.

Im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch und Gemüse mit Ausnahme der Tomaten kräftig anbraten. Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Alles mit Rotwein, Madeira und Kalbsfond oder Bouillon ablöschen. Kalbsbäggli wieder beifügen. Tomaten, ganze Kräuterzweige sowie Lorbeerblätter dazugeben und alles aufkochen. Den Topf decken und die Bäggli in der Mitte des 180°C heissen Ofens etwa 1.5 Stunden schmoren.

Die Kalbsbäggli aus der Sauce nehmen und in Alufolie wickeln. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken.

Die Sauce wieder in den Topf zurückgeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsbäggli in die Sauce legen. Weiter köcheln lassen für gut 1.5 Stunden. Sie sind gar, sobald beim Hineinstechen das Fleisch fast auseinander fällt. Am Schluss die Sauce nochmals abschmecken. Kann auch mit etwas Rahm verfeinert werden.



Serviettenknödel

200 g Semmeln (oder Weissbrot vom Vortag)

150 ml Milch

1 Zwiebel

20 g Butter

2 Eier

1 Prise Muskat

Salz

Pfeffer

Peterli, fein gehackt

Für die Serviettenknödel die Semmeln in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die fein geschnittene Zwiebel darin glasig braten. Milch hinzufügen, erhitzen und die Weissbrotwürfel darin einweichen.

Die Eier trennen. Eigelb und Peterli zum Brot geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut mischen. Für rund 20 Minuten stehen lassen. Eiweiss steif aufschlagen und vorsichtig unter die Knödelmasse heben. Hitzebeständige Alufolie mit Butter bestreichen und die Masse darauf streichen. Einrollen und die Enden gut verschliessen.

Die Serviettenknödel für 25-30 Minuten Dampfgaren. Danach vorsichtig aus der Folie lösen und in Scheiben schneiden.



DESSERT: LEBKUCHENSOUFFLÉ MIT MARINIERTEN ORANGENFILETS

Lebkuchensoufflé

80 g dunkle Schokolade
70 g Butter
40 g Puderzucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
80 g Lebkuchen
20 g fein gemahlene Mandeln
1 TL Lebkuchengewürz
3 Eiweiss
60 g Zucker

Die Schokolade zerkleinern und im heissen Wasserbad schmelzen. Butter mit Puderzucker und Salz schaumig rühren. Eigelb nach und nach dazugeben. Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Lebkuchen sehr fein hacken und mit den gemahlenden Mandeln und dem Lebkuchengewürz unter die Masse ziehen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Soufflé-Förmchen (oder Tassen) ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Die Masse bis 0.5 cm unter den Rand einfüllen. In eine Auflaufform stellen und kochendes Wasser bis zur halben Förmchenhöhe einfüllen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen.

Marinierte Orangenfilets

1 TL Maizena
100 ml Grand Marnier
1 Vanilleschote
2 EL Zucker
4 Orangen, saftig
wenig Orangensaft
125 ml Orangensaft am besten frisch gepresst

Orangen schälen und filetieren. Zucker karamellisieren, mit Orangensaft und Grand Marnier ablöschen. Vanillemark dazugeben und für 15 Minuten schwach köcheln. Maizena mit etwas Orangensaft anrühren, in die Sauce giessen und kurz köcheln, bis sie bindet. Orangenfilets einlegen und mindestens 1 Stunden ziehen lassen.