



Menü von Silke Freifrau von Gemmingen

Tafelspitz und Arme Ritter de luxe

Rezepte jeweils für sechs Personen

Vorspeise: Radieschengrünsuppe



Zutaten:

6-7 Bund Radieschengrün
2 Bund Frühlingszwiebeln
6 EL Butter
2.400 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
6 EL Ziegenfrischkäse
12 Walnüsse
Olivenöl

Zubereitung:

Das Radieschengrün waschen, trocken schütteln und grob hacken.
6 Radieschen beiseite legen.
Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen, Radieschenblätter und Frühlingszwiebeln darin andünsten, die Brühe angießen. Alles aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen, die Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer die Suppe besonders fein und klar mag, kann sie noch durch ein feines Sieb streichen.

Die bereitgelegten Radieschen waschen, mit dem Ziegenfrischkäse in Mixtopf oder Rührbecher pürieren.

Die Walnüsse aus der Schale lösen und möglichst in Hälften kurz in Olivenöl anrösten.

Die Suppe in Gläser oder Tassen füllen, ein paar Walnüsse und einen Teelöffel Ziegenfrischkäse-Radieschen-Mus hinzufügen. Mit Schnittlauch und Radieschen dekorieren.

Dazu schmeckt frisches Brot, ebenfalls mit Ziegenfrischkäse-Radieschenmus gereicht.



Hauptspeise: Tafelspitz mit Grüner Soße



Zutaten Tafelspitz:

- 1 Zwiebel
- 600 g Suppengemüse (1/4 Knollen-Sellerie, Petersilienwurzel, Möhren, Lauch etc.)
- 1 Zweig Liebstöckel
- Grobes Meersalz
- 1 El schwarze Pfefferkörner
- 1,5 Lorbeerblätter
- 1,2 kg Tafelspitz
- Pfeffer

Boulliongemüse:

- 500 g Kartoffeln
- 120 g Sellerie
- 160 g Möhren
- 100 g Zwiebeln
- 30 g Butter
- 400 ml Tafelspitzbrühe
- 120 g Porree
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 4 El Schnittlauchröllchen

Bouillonkartoffeln:

- für 6 Portionen
- 1500 g Kartoffeln
- 3 Möhren (400 g)
- 100 g Porree
- 60 g Butter
- 1l Brühe (am besten die Tafelspitz-Fleischbrühe!)
- 3 El Schnittlauchröllchen



Grüne Soße:

450 g geputzte Kräuter Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer, Dill, Borretsch, Kresse, Estragon, Liebstöckel, Zitronenmelisse
2 Zwiebeln, halbiert
1 EL Essig
2 EL Öl
400 g Schmand oder Saure Sahne
200 g Joghurt
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Wurzelgemüse:

6 mittelgroße Möhren
4-6 Petersilienwurzeln
Olivenöl
Butter
Glatte Petersilie
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Tafelspitz waschen und mit Küchenkrepp trocknen.

Zwiebel ungeschält halbieren und auf den Schnittflächen ohne Fett dunkelbraun rösten. Gemüse waschen, putzen, zerkleinern und mit Zwiebel, Liebstöckel, Salz, Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt in 4 1/2 l Wasser aufkochen. Fleisch einlegen und offen 2 Stunden sieden. Ab und zu abschäumen.

Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen und in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Alles in der Butter ohne Farbe andünsten. 400 ml Tafelspitzbrühe durch ein Sieb zugeben und offen 20-25 Minuten bei milder Hitze garen. Porree putzen, längs halbieren, waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. 5 Minuten vor Garzeitende zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tafelspitz quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden, auf Tellern mit etwas Brühe, Gemüse und Bouillonkartoffeln anrichten. Mit grüner Soße im Glas servieren.

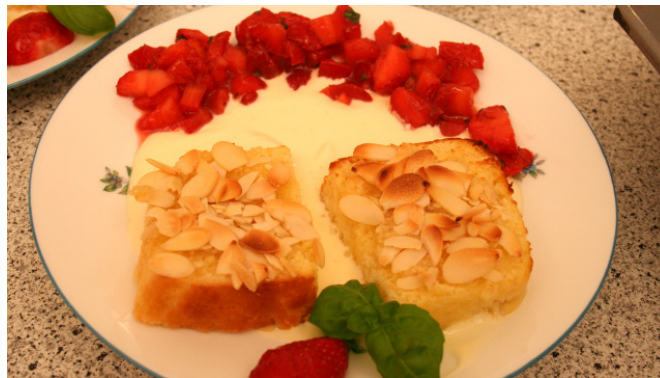
Bouillonkartoffeln: Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Möhre schälen und sehr fein würfeln. Porree waschen und sehr fein würfeln. Möhren und Porree in der Butter andünsten. Kartoffeln dazugeben und heiße Brühe dazu gießen, bei mittlerer Hitze 12-15 Min. mit halb aufgesetztem Deckel garen. Am Ende der Garzeit mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Grüne Soße: Die Kräuter und Zwiebeln fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einen Mixtopf geben und gut vermischen. Gekühlt mindestens 60 Min. ziehen lassen. Im Weckglas servieren.



Wurzelgemüse: Möhren und Petersilienwurzeln schälen und gleichmäßig in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In ca. 1 EL heißem Olivenöl und einem EL Butter in der Pfanne schwenken, bis sie bissfest sind. Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker würzen und fein geschnittener Petersilie bestreuen.

**Dessert: Arme Ritter de luxe
Mit Erdbeer-Basilikumsalat und Macarpone-Sahne-Creme**



Zutaten:

Brioche und Holunderblütensirup: Vorbereitung am Vortag

Brioche

300 g Mehl
1 Prise Salz
25 g Zucker
12 g Hefe
50 g Milch
2 Eier
1 Eigelb
125 g Butter

Holunderblütensirup:

6 Holunderblüten-Dolden
40 g Zitronensäure
500g Zucker
1 Liter kochendes Wasser

Mandelcreme

60 g Butter
60 g Zucker
60 g gemahlene Mandeln
1 Ei
5 g Brauner Rum
Mandelblättchen zur Deko



Erdbeer-Basilikum-Salat

500 g Erdbeeren
½ Zitrone als Saft
1 EL Grand Marnier
40 g Zucker
6 Basilikumblätter

Mascarpone-Sahne-Creme

2 Eier
2 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
500 g Mascarpone
200 g Sahne

Zubereitung:

Die Hefe in einer Schüssel zerbröckeln. Mit Mehl, Salz und Zucker vermischen. Nach und nach Milch, Eier und Eigelb dazugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Die Butter in Würfel schneiden, nach und nach zum Teig geben und kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, bei 180 Grad in den Ofen schieben. Ein Glas Wasser in den heißen Ofen gießen, um Dampf zu erzeugen. Nach 15 Minuten den Ofen kurz öffnen und sofort wieder schließen. Nach weiteren 10 Minuten die Brioche aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die abgekühlte Brioche in Alufolie einpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

Holunderblütensirup: Das kochende Wasser mit der Zitronensäure mischen und über die Holunderblüten gießen. Zucker dazu geben und umrühren. 24 Stunden stehen lassen und abseihen.

Mandelcreme: Die Zutaten bis auf die Mandelblättchen in einen Mixtopf geben und auf höchster Stufe ein paar Sekunden vermischen. Kühl stellen.

Erdbeer-Basilikum-Salat: Erdbeeren putzen. Ein Drittel der geputzten Erdbeeren pürieren und mit Grand Marnier, Zitronensaft und Zucker vermischen. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und mit 2 Esslöffeln Erdbeerpüree vermischen. Die Brioche in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in den Holunderblütensirup tauchen, kurz abtropfen lassen und auf Backpapier legen. Die Mandelcreme dünn aufstreichen und mit Mandelplättchen bedecken. Bei 230 Grad im Ofen goldbraun backen.

Mascarpone-Sahne-Creme: Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mascarponecreme unterrühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, mit der Creme vermischen. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Schneebesen unter die Creme ziehen, damit sie lockerer wird. Kalt stellen.

Die Brioche in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, ggf. rund ausstechen. Kurz in den Holunderblüten-Sirup tauchen und abtropfen lassen. Mit der Mandelcreme dünn bestreichen, mit Mandelblättchen belegen und bei 230 Grad C im Ofen goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Teller mit einem Mascarpone-Spiegel versehen, Erdbeer-Basilikum-Salat daneben anrichten. Die fertigen Brioche-Scheiben auf den Cremespiegel legen, den fertigen Teller mit einem Basilikumblatt garnieren.