

Rezepte von Irmgard von Abercron

www1.wdr.de/verbraucher/ernaehrung/extrarezeptevuzfolge100.html

Vorspeise: Steinpilzsuppe

Fond für Steinpilzsuppe

Zutaten:

1 fettes Suppenhuhn
6-8 Kalbsknochen, in Stücke gesägt
1 gr. Zwiebel
2 Knoblauchzehen mit Schale, angedrückt
2 Karotten
2 Stangen Porree
¼ Sellerieknolle
1 Zweig Selleriegrün
10 Pfefferkörner
Salz
2 EL Bio-Hühnerbrühe

Zubereitung: Knochen mit geschälten und halbierten Zwiebeln in großem Topf ohne Fett rösten. Darauf das in Viertel geteilte Huhn geben, mit heißem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Immer wieder den Schaum abschöpfen. Salzen, die Pfefferkörner dazu geben und die Suppe ca. 2 Std. köcheln lassen. Dann das grob zerteilte Suppengemüse und die Hühnerbrühe zugeben und alles noch eine weitere Stunde kochen lassen.

Fleisch aus der Brühe nehmen und alles abkühlen lassen.

Die abgekühlte Brühe in den Kühlschrank stellen, damit das Fett fest wird und abgenommen werden kann.

Steinpilzsuppe

Zutaten:

50 g Butter
150 g durchwachsenen Speck
5 Charlotten, feingehackt
2 Knoblauchzehen, feingehackt
4 mehligkochende Kartoffeln, gewürfelt
1,5 kg frische Steinpilze
50 g getrocknete Steinpilze
1 Becher Sahne, steif geschlagen
1 Bund glatte Petersilie
Pfeffer

Salz

1 Prise Zucker

etwas frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung: Die getrockneten Steinpilze min. 30 Min in Wasser einweichen. Das Fett von der Brühe abnehmen und beiseite stellen. Von der Brühe 800 ml abmessen und ebenfalls beiseite stellen.

Den Speck in 5-6 dickere Scheiben schneiden und in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze mit etwas Fett von der Brühe langsam bräunen. Heraus nehmen und zur Seite stellen. In den gleichen Topf die Butter geben. Die Charlotten und den Knoblauch darin andünsten (dürfen nicht braun werden!). Dann die gewürfelten Kartoffeln dazu geben und alles leicht anrösten.

Die eingeweichten Steinpilze aus dem Wasser nehmen, leicht ausdrücken, fein hacken zu den Kartoffeln geben und kurz mit andünsten. Darauf 800 ml des Fonds geben und alles 15 Min. köcheln lassen. Danach den Speck zugeben und ziehen lassen.

Die Steinpilze säubern und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit wenig Öl anbraten und nach Geschmack salzen und pfeffern.

Den Speck aus der Suppe entfernen und die Suppe kurz mit dem Pürierstab etwas pürieren. Achtung: Die Suppe darf nicht zu sämig werden!

Anschließend die gebratenen Steinpilze in die Suppe geben und noch mal 2 Min. köcheln lassen. Die Suppe wieder mit Salz und Pfeffer würzen, einen Hauch frisch geriebene Muskatnuss und eine Prise Zucker hinzufügen und ggf. auch noch etwas Bio-Hühnerbrühe (1 EL).

Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen, in die Mitte einen Klecks geschlagene Sahne setzen und etwas fein gehackte Petersilie darüber streuen.

Hauptgang: Flusskrebse mit hausgemachter Zitronenbutter

Krebs-Fond

Zutaten:

2,25 l Wasser

2,25 l Riesling (3 Flaschen)

2 Bund Dill

3 EL Salz (muss salzig schmecken!)

1,5 EL Kümmel

20 Flusskrebse

Zubereitung: Alle Zutaten – bis auf die Flusskrebse! - in einem großen Topf $\frac{1}{4}$ Std. kochen lassen.

Wenn alles brodelt, die Krebse kopfüber in den Sud geben. Beim Kontakt mit dem Wasser sind sie sofort tot. Noch mal aufkochen lassen. Wenn alles aufgekocht ist (geht schnell), den Topf von der Platte nehmen und die Krebse 10 Min. im Sud ziehen lassen. Die Krebse sind gar, wenn sie nach oben kommen

Zitronenbutter

Zutaten:

500 g Butter

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

ca. 3 EL Zitronensaft

etwas abgeriebene Zitronenschale von unbehandelter Zitrone (vorsichtig dosieren!)

Dill, fein gehackt nach Belieben

Salz

Pfeffer

Die weiche Butter gut mit den Zutaten vermischen. Zwei Rollen formen, in Alufolie wickeln und kühl stellen. Am besten einen Tag vor dem Verzehr zubereiten!

Mayonnaise als Basis für die Cocktailsauce (500 g)**Zutaten:**

500 ml gutes Sonnenblumenöl

4 Eidotter

2 EL Senf

Pfeffer

Salz

1 Prise Zucker

Zubereitung: Eidotter mit Senf mit dem Rührstab aufschlagen. Zucker und Gewürze dazu geben, ggf. noch etwas Essig nach Geschmack. Beim Rühren das Öl erst tropfenweise dazu geben bis die Masse gut vermischt ist, dann das Öl mit einem dünnen Strahl einfließen lassen. Noch mal abschmecken.

Cocktailsauce**Zutaten:**

500 g selbst gemachte Mayonnaise

100 ml Ketchup

etwas Senf nach Belieben

1 Bund frischen Dill

8 Knoblauchzehen

8 cl Cognac

1 Spritzer Tabasco

1 Prise Zucker

Zubereitung: Die Mayonnaise mit dem Ketchup und etwas Senf verrühren. Den Dill zupfen, fein schneiden und zugeben. Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse in die Sauce drücken. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.

Dessert: Frenser Beerentraum

Zutaten:

Ca. 300 g Baiser
500 g TK Himbeeren
1,5 Becher Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mandelblättchen
 $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ l Eierlikör

Zubereitung: Baiser in Schüssel fein zerbröseln. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne braun rösten. Die Sahne steif schlagen. In einer großen Schüssel abwechselnd eine Schicht Baiser, die gefrorenen Himbeeren, Mandeln und Sahne schichten. Das drei mal wiederholen, so dass 3 x 3 Schichten entstehen. Zum Schluss mit einer dicken Nadel an verschiedenen Stellen in die Masse stechen. Den Eierlikör vorsichtig drüber gießen und bis unten durch die Masse fließen lassen.

Das Ganze 4 Stunden bei Raumtemperatur durchziehen lassen und dann kalt stellen.