

Die Rezepte zur Folge: Sonntagsbraten & Festschmaus

Schwarzwurzel-Kokos-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

5 Schwarzwurzeln, geschält
Saft von 1 Zitrone
1 Apfel, geschält, gewürfelt
1 Gemüsezwiebel
30 g (3 EL) Butter
100 ml Apfelsaft
300 ml Kalbsfond (alternativ: Gemüsebrühe)
50 ml (4 EL) Kokosessig
200 ml Kokosmilch
Salz und Pfeffer
Dill oder Kerbel zum Garnieren

Zubereitung:

Schwarzwurzel schälen und gut abwaschen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Stangen nicht oxidieren. Anschließend schräg in Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen.

Zwiebel schälen und würfeln, ebenso den Apfel und beides zu den Schwarzwurzeln geben. Wenn das Ganze glasig ist mit Kokosmilch und einem Schuss Kokosessig ablöschen, Apfelsaft und Brühe dazugeben, mit etwas Salz würzen und die Suppe ca. 20 Minuten mit Deckel garen.

Anschließend die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Pfeffer abschmecken und mit etwas Dill oder Kerbel garnieren.

Blätterteig-Pastete mit Lachsfüllung

Zutaten für 4 Portionen:

1 Packung Blätterteig (TK)
300 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
2 Eier getrennt in Eiweiß / Eigelb
50 ml (4 EL) Sahne
2- 3 EL Paniermehl
3 Zweige Estragon
einige Spritzer Zitronensaft und etwas Abrieb
1 Prise Muskatnuss
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Lachsfilet von Haut und Gräten befreien, in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Paniermehl, Sahne und gehackten Estragon dazugeben und alles vermischen.

Eiweiß mit einigen Spritzern Zitronensaft, sowie etwas Abrieb würzen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Das Eiweiß schaumig schlagen und mit dem Lachs vermischen.

4 Quadrate vom Blätterteig auslegen, die Lachsmasse darauf verteilen, die Ränder mit verquirltem Eigelb bepinseln und zu einem Paket einpacken. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln.

Im Backofen bei 180° Ober-, Unterhitze für 15 – 20 min. backen.

Braten vom Kalbstafelspitz mit Rotkohl und Gnocchi

Zutaten für 4 Portionen:

ca. 1 Kg	Tafelspitz vom Kalb (2 Stück)	
50 g	Mehl	
4	Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
150 ml	Weißwein	½ Liter Kalbsfond
1-2	Lorbeerblätter	1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle		

Rotkohl:

2 EL	Olivenöl
1 kleiner	Rotkohl
1	Apfel
1	Schalotte
300 ml	Gemüsefond
Saft von 1 Orange	
1-2 TL	bzw. einige Spritzer weißer Balsamico-Essig
Je 2	Nelken, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren
1 Prise	Zimt, Pfeffer aus der Mühle, Salz
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Zucker
1TL	Salz

Gnocchi

ca. 800 g	Kartoffeln (mehlig)
150-200 g	Mehl + Mehl zum Ausrollen
2	Eigelbe
1 Prise	Muskat
Salz, Weißer Pfeffer aus der Mühle	

Zubereitung:

Tafelspitz von Fett und Silberhaut befreien, salzen, in Mehl wenden und in einem Bräter mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Zwiebeln schälen und würfeln, zum Fleisch geben. Lorbeerblätter und geschälte Knoblauchzehe hinzugeben und alles kurz schmoren lassen, mit Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein reduzieren, dann mit Kalbsfond aufgießen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze für ca. 1- 1½ Std. garen.

Rotkohl waschen und fein schneiden, salzen und durchkneten und in einem Topf mit Pflanzenöl anschwitzen. Schalotte und Apfel schälen und würfeln, zum Rotkohl geben und ebenfalls kurz mit anschwitzen, anschl. mit Fond aufgießen. Gewürze dazugeben und für 30 min. sanft köcheln. Zum Schluss mit dem Orangensaft und einem Spritzer Essig abschmecken.

Kartoffeln in Salzwasser garen, dann abgießen und warm schälen.

Die geschälten Kartoffeln im Ofen bei ca. 80° warm halten. Kartoffeln durch die Kartoffelpress drücken, etwas salzen, Prise Muskat hinzugeben und mit Mehl und Eigelb zu einem Teig verarbeiten.

Teig portionsweise zu einer Wurst rollen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Dann die Teigstücke mit einer Gabel einmal anrollen, so dass in jedem Gnocchi 4 kleine Rillen entstehen. Die Gnocchi in simmerndes Salzwasser geben und garen bis sie von selbst an die Wasseroberfläche kommen. Mit der Schaumkelle herausholen, in kaltem Wasser abschrecken und vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken. (Tipp: vor dem Einfrieren blanchieren!)

Kalbstaftspitz in Scheiben schneiden, mit den Gnocchi und dem Rotkohl auf Tellern anrichten, anschl. mit gehackter Petersilie garnieren.

Schokoladen-Mousse mit Orangenschäum

Zutaten für 4 Portionen:

30 g (3EL) Butter
4 Eier
50 g (3-4 EL) Zucker
250 g Sahne, geschlagen
250 g Zartbitter-Kuvertüre
1 Tonkabohne
1 Prise Salz
2 Blatt Gelatine
Minze zum Garnieren

Für den Orangenschaum:

225 g frisch gepressten Orangensaft

225 g Wasser

1,5 g Lecite (Emulgator auf Soja-Lecithin-Basis)

Zubereitung:

Die Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen.

Drei Eier trennen und die drei Eigelbe zusammen mit einem ganzen Ei und dem Zucker im Wasserbad warm schaumig schlagen.

Parallel die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, auspressen und unter die warme Eiermasse rühren.

Dann die geschmolzene Schokolade einrühren und Masse etwas kalt rühren.

Die drei Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Eischnee und diese dann unter die Schokomasse heben und mehrere Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren frisch gepressten Orangensaft filtern, Wasser und Lecite dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem Schaum aufschlagen.

Mousse in Gläser abfüllen und der Orangenschaum darauf geben.
Mit Minze garnieren.