

Die Rezepte zur Folge: Von Wurzel bis Stiel

Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelgemüse



Zutaten für 4 Personen:

300 g Ochsenschwanz in Stücken
1/2 Knoblauchknolle
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
Thymian
1 Tomate
1 Karotte
¼ Sellerieknolle
2 Streifen Zitronenschale
Salz
Pfeffer aus der Mühle
300 ml Glas Kalbsfond (oder Gemüfefond)
300 ml Wasser
200 ml Sherry
Öl zum Braten

Zubereitung:

Den Ochsenschwanz zusammen mit dem Wurzelgemüse anschwitzen. Die ganze Tomate, den Knoblauch, das Lorbeerblatt, die Zitronenschale und den Thymian dazugeben, und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wasser, Fond und Sherry ablöschen und kochen lassen, bis das Fleisch vom Knochen fällt (ca. 2 Std.).

Den Knochen aus der Suppe nehmen und das Fleisch auslösen.

Die Suppe durch ein feines Sieb streichen, abschmecken und mit dem Fleisch als Einlage servieren.

Gratiniertes Brennesselgemüse mit Sauce Hollandaise



Zutaten für 4 Personen:

ca. 500 g Brennesseln	1 Schalotte
2 Eigelb	1 Knoblauchzehe / oder halbe
250 g Butter (zum Herstellen von geklärter Butter)	Knolle frischer Knoblauch
¼ l trockener Weißwein	Muskatnuss
4 Zweige Petersilienstängel	Salz
1 Lorbeerblatt	Pfeffer aus der Mühle
6 Pfefferkörner	2 EL Olivenöl
	4 Einmachgläser

Zubereitung:

Die Brennesseln putzen und die Stiele entfernen. In einem Sieb auf einem Topf im Wasserdampf (Deckel drauf) ca. 2 min. dämpfen.

Anschließend das Brennesselgemüse hacken.

Eine Pfanne mit Knoblauch ausreiben und Olivenöl hinein geben. Die Schalotte klein schneiden und in dem Olivenöl anschwitzen. Dann die Brennesseln unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und auf Gläser verteilen.

Butter in einem Stieltopf erhitzen. Den Schaum mit einem Löffel entfernen, dann die Butter langsam durch ein Sieb (mit Küchentrepp ausgelegt) gießen und dabei das abgesetzte Wasser auf dem Topfboden zurücklassen. Die geklärte Butter wird für die Herstellung der Sauce Hollandaise verwendet.

Den Weißwein in einem Stieltopf mit Petersilie, Lorbeer und Pfefferkörnern zum Kochen bringen, auf 1/3 der Menge reduzieren und vom Herd nehmen. Petersilie, Lorbeer und Pfefferkörner entfernen.

Mit dem Schneebesen die beiden Eigelbe mit einer Prise Salz einrühren, dann bei kleiner Flamme wieder auf Temperatur bringen (ca. 65°). Dann nach und nach soviel von der lauwarmen, geklärten Butter hinzugeben, bis die Hollandaise bindet. (Der Topf sollte dabei auf keinen Fall zu heiß werden, beim Einrühren der Butter am besten wieder vom Herd ziehen.) Jeweils 2-3 EL der Sauce Hollandaise auf die Brennesseln geben und im Backofen bei 250° mit Obergrillfunktion für 2-3 min. gratinieren.

Schwarzes Risotto mit gebratener Sepia



Zutaten für 4 Personen:

16 kleine Sepia
1 TL Sepiatinte (1 Tütchen)
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
300 g Carnaroli-Reis
1/4 l Weißwein
1 EL kalte Butter
750 ml Gemüsefond
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Schalotte fein schneiden und in Olivenöl mit der Knoblauchzehe anschwitzen. Den Knoblauch entfernen, Reis dazu geben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren.

Nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen, bis der Reis bissfest gegart ist. Die Tinte dazugeben, verrühren und mit kalter Butter abbinden.

Parallel dazu die Sepia in einer Grillpfanne braten, mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Das Risotto auf Teller verteilen und die Sepia darauf anrichten.

Buchweizen-Pfannkuchlein mit warmem Obstsalat



Zutaten für 4 Personen:

200 g Buchweizenmehl
3 Eier
200 ml Milch
1 Prise Salz
3 EL Zucker
Etwas Butter
1 Apfel
1 Birne
3 EL Rosinen oder 1 Zweig Weintrauben
4 Pflaumen
1-2 EL Honig (oder wahlweise Rohrzucker)
2 cl Riesling Spätlese oder Muskateller
1 Prise Zimt
Puderzucker zum Anrichten

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Buchweizenmehl mit dem Eigelb, der Milch, Salz und Zucker glatt rühren, dann kurz quellen lassen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die Pfannkuchen in einer Pfanne mit Butter ausbacken.

Die Weintrauben halbieren (oder: in Weißwein eingeweichte Rosinen verwenden). Apfel und Birne schälen und in Würfel schneiden. Die Pflaumen entkernen und ebenfalls klein schneiden. Die Ananas würfeln. Zucker (oder Honig) in einer Pfanne schmelzen und mit Weißwein ablöschen. Das Obst dazugeben, gut durchschwenken und mit Zimt abschmecken.

Die Pfannkuchen mit Obstsalat anrichten und servieren.