



KOCHROULETTE, FOLGE 4

REZEPT HANNES MÜLLER

Erdäpfelgulasch mit pochiertem Schweinsfilet & Sauerrahm

40 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen: 700 g Schweinsfilet (zugeputzt), Salz, Pfeffer, Senf, Öl zum Braten, 1 Liter kräftiger Gemüsefond, Thymian, Majoran, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, frische Kräuter (z.B. Brunnenkresse, Sauerklee, Petersilie).

Für das Erdäpfelgulasch: 800 g speckige Erdäpfel, 2 Knoblauchzehen, 40 g Butter, 200 g Zwiebeln, 20 g Paprikapulver (edelsüß), 1 EL Essig, 500 ml kräftige Rindsuppe, 1 EL Kümmel, 1 TL Majoran, Salz, Pfeffer, 2 EL Sauerrahm.

Zubereitung: Das Schweinsfilet mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten.

In einem Topf Gemüsefond, Majoran, Thymian, Pfeffer und Wacholder auf etwa 80 °C erhitzen und das Schweinsfilet hineinlegen. Vom Herd nehmen und ca. 12 Minuten ziehen lassen.

Für das Erdäpfelgulasch die Erdäpfel schälen und in 1 cm-Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen und die Zwiebeln darin anrösten. Mit Paprikapulver bestreuen. Die Erdäpfel zugeben, mit Essig ablöschen und die Suppe dazugießen, mit Knoblauch, Kümmel und Majoran würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Erdäpfelgulasch so lange auf kleiner Hitze köcheln, bis die Erdäpfel schön weich sind und der Saft sämig wird.

Vor dem Anrichten den Sauerrahm glattrühren und das Gulasch auf Tellern dekorativ mit dem Rahm anrichten. Mit dem in Scheiben geschnittenen Schweinsfilet und mit Kräutern bestreut servieren.

REZEPT EVELINE WILD

Eis-Sandwich

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für ca. 40 Kekse: 100 g Butter (Zimmertemperatur), 40 g braunen Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 100 ml Karamellsirup, 225 g glattes Mehl, 1 gestrichener TL Backpulver, Salz, 1/2 TL gemahlener Zimt.

Für das Parfait: 110 g Eier (ca. 2 Stück, Größe M), 2 Eidotter, 100 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 330 g geschlagenes Obers.

Außerdem: 150-200 g flüssige Schokolade, ca. 50 g grob gehackte geröstete Mandeln (oder Haselnüsse).

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillezucker, Karamellsirup, Salz und Zimt mit dem Knethaken des Handrührers bzw. der Küchenmaschine verkneten; zum Schluss das Mehl-Backpulver-Gemisch unterkneten. Teig zu einer glatten Kugel formen und zugedeckt mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick zu einem Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Dieses in Rechtecke von ca. 4 x 6cm schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kekse mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Rohr bei Umluft 160 °C ca. 15 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

Ein Blech mit Frischhaltefolie auslegen.

Für das Parfait das cremig geschlagene Obers kaltstellen. Dann Eier, Dotter, Zucker und das Vanillemark im Wasserbad auf etwa 85 °C warm und anschließend kalt schlagen. Wenn die Eiermasse ein schönes Volumen hat, mit dem Obers vermischen. Auf das mit Folie ausgelegte Blech gießen und rasch einfrieren.

Am nächsten Tag in zu den Keksen passende Streifen schneiden, zusammensetzen und in die flüssige Schokoladen-Nuss-Mischung tauchen. Sofort wieder einfrieren und bis zum Genuss gut verschlossen lagern.

