

Menu

11. Mai 2005

Safran-Kartoffel-Suppe

*

Coquelets im Ofen

Sherryschaum

Reis

*

Grüner Salat mit Tomaten

*

Griesspudding an Himbeersauce



Safran-Kartoffel-Suppe

Zutaten

500 g mehlig kochende Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

25 g Butter

2 ½ dl Rahm

6 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon

2 Briefchen Safran

1 grosse Zwiebel

wenig Mehl

1 gehäufte EL Bratbutter

½ Bund Majoran

½ dl Vermouth

abgeriebene Schale von ½ Zitrone

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Kartoffelwürfel beifügen und unter ständigem Wenden 5 Minuten braten.

Rahm sowie ½ dl Bouillon dazugießen und den Safran begeben.

Die Suppe auf kleinem Feuer etwa 20 Minuten sanft einkochen lassen. Von Zeit zu Zeit wenig – nur Löffelweise – Bouillon beifügen.

Wichtig: Die Kartoffeln immer wieder sorgfältig umrühren, da sie gerne am Pfannenboden ansitzen.

Während die Suppe kocht, die zweite Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Mit wenig Mehl bestäuben, in einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter goldbraun rösten.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Den Majoran hacken. Wenn die Kartoffelwürfel weich sind, die restliche Bouillon, den Majoran und den Vermouth beifügen und die Suppe weitere 10 Minuten kochen lassen. Mit abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Suppe in tiefe Teller oder Suppentassen anrichten und mit Zwiebelringen und Majoranzweiglein garnieren.

Suppe für 4 – 6 Personen.

Coquelets im Ofen

Zutaten

2 Coquelets
Paprika, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Halbieren, würzen und in einen Bratbeutel legen.
Die Beutel auf ein Kuchenblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 45 Minuten braten.

Reis

250 g Langkornreis
7 dl Bouillon

Reis und Bouillon ca. 20 Minuten kochen

Sherryschaum

3 Eigelb
1 Prise Salz

1/8 l trockener Sherry
1/4 l Brühe oder Fond

Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Die Eigelb mit 1 Prise Salz in einer Metallschüssel verrühren, dann mit dem Schneebesen aufschlagen.

Die Schüssel in ein heisses Wasserbad stellen.
Den Sherry und die Brühe unter ständigem Rühren langsam zu den Eigelben fließen lassen.
Weiter rühren, bis eine dickcremige Sauce entstanden ist.

Den Sherryschaum mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Eiweissverwertung

9 Eiweisse
400 g Zucker

Meringues fürs Dessert

Eiweiss mit 3 Prisen Salz zu Schnee schlagen, Zucker einfließen lassen und weiterschlagen bis die Masse steif ist und schön glänzt.
Mit 2 Löffeln kleine Kugeln formen und im Ofen bei sehr schwacher Hitze und leicht geöffneter Backofentüre backen.

Griesspudding an Himbeersauce

Zutaten

3 dl Milch
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote

50 g Griess

2 Blatt Gelatine

2 ½ dl Rahm

Zubereitung

Milch, Zucker, Salz und die der Länge nach aufgeschlitzte Vanilleschote mit den herausgekratzten Samen in eine Pfanne geben und aufkochen.

Den Griess einrieseln lassen und alles auf kleinem Feuer unter rühren 4-5 Minuten leise kochen lassen.

Vorgängig in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Griessmasse vom Feuer ziehen und die Vanilleschote entfernen. Die Gelatine ausdrücken und in separater Pfanne auf kleinem Feuer auflösen und unter rühren in die Griessmasse einfließen lassen.

Die Oberfläche abdecken, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet. Erkalten aber nicht zu fest werden lassen.

Den Rahm steif schlagen. Sorgfältig unter die Griessmasse ziehen und diese sofort in kalt ausgespülte Portionenformen füllen. Die Oberfläche mit Klarsichtfolie decken. Die Griesspuddinge mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Himbeersauce

500 g tiefgekühlte Himbeeren
4 EL Zucker (vielleicht zu sauer!)
Saft von ½ Zitrone

Für die Sauce die Himbeeren, den Zucker und den Zitronensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Kühl stellen.

Zum Anrichten die Formen kurz in warmes Wasser stellen, den Rand sorgfältig lösen und die Griesspuddinge auf Teller stürzen.
Mit Himbeersauce dekorieren.

Griesspudding für 6 Personen.