

Klub kochender Männer

Willi kocht im November

2007

Mostcremesuppe mit Gemüse

Ossobuco Cremolata mit Polenta

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Mostcremesuppe mit Gemüse

2 kleine, speckige Kartoffeln

1 Karotte

200 g Knollensellerie

schälen, in kleine Würfel schneiden

2 Scheiben Bauchspeck, 1 cm dick

in kleine Würfel schneiden

8 Gewürznelken

alles zusammen in

1 El Butter

anschwitzen, mit

250 ml Most

ablöschen und mit

1 l Rindssuppe

aufgiessen, aufkochen. Topf zudecken, Gemüse bei milder Hitze ca. 25 Minuten weich kochen.

3 Scheiben Schwarzbrot

entrinden, in Streifen schneiden und in wenig Öl goldbraunbraten; auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gewürznelken aus der Suppe nehmen, Suppe mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb giessen.

125 ml Halbrahm

zugiessen. Suppe aufkochen, mit

Salz und Pfeffer

würzen. Sollte die Suppe zu dick sein, mit Most oder Suppe verdünnen. Suppe mit den gerösteten Schwarzbrotstückchen und

gehackter Petersilie

bestreut servieren.

OSSOBUCO CREMOLATA

4 Kalbshaxen, je ca, 250 g

Oel zum Anbraten

Salz, Pfeffer, Mehl

Kalbshaxen würzen, mit Mehl bestäuben und im heissen Oel beidseitig gut anbraten.

2 Rüebli + ½ Knollensellerie
wenig Butter

schälen, würfeln, mit anrösten.

2 Zwiebeln, gehackt

3 Knoblauchzehen, gehackt

½ Zitrone, nur Schale

2 dl Weisswein

kurz mitrösten. Mit ablöschen. Einkochen lassen.

4 dl braune Grundsauce

1 dl Bouillon

1 Lorbeerblatt

wenig Zitronensaft

dazugiessen und aufkochen lassen.

beifügen. Abschmecken. Die Sauce sollte nun die richtige Konsistenz haben. Falls sie zu flüssig ist, leicht mit in Wasser angerührtem Maizena abbinden.

Kalbshaxen mit der Sauce zugedeckt ca. 8 bis 10 (!) Stunden im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen garen oder auf der Herdplatte 1 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen.

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

wenig Butter

alles hacken, in anziehen. Diese Cremolata-Mischung über die angerichteten Haxen verteilen.

Polenta

1 EL Butter

1 EL Olivenöl

200 g Maisgriess „Bramata“

50 g Mascarpone

1 l Hühnerbouillon

2 dl Milch

2 Zweige Thymian

in einer Pfanne heiss werden lassen

zugeben und rühren.

½ l auffüllen, ca. 20 Minuten köcheln lassen, oft umrühren. Restlichen ½ l nach und nach zufügen.

abgezapfte Blättchen kurz vor Schluss zugeben. Polenta neben dem Herd stehenlassen, dann mit einem Glaceportionierer Kugeln ausstechen oder mit 2 Löffeln Klösschen formen und um die Kalbshaxen anrichten.

Kaiserschmarren

4 Eier	trennen. Eigelb mit
2 dl Milch	
150 g Mehl	
1 Prise Salz	zu einem Teig verrühren. Eiweiss mit 1 T Zucker steifschlagen und unter die Masse heben.
½ dl Sonnenblumenöl	in der Pfanne erwärmen. Teig hineingiessen.
1 Hand voll Rosinen	darüberstreuen. Sobald die Masse fest wird, den Kaiserschmarren wenden und fertig backen lassen.
2 EL Butter, reichlich Puderzucker	in Flocken geschnitten, darüber verteilen und mit bestreuen. Teig noch in der Pfanne in Stücke reissen.

Zwetschkenröster

100 g Zucker	
1 dl Wasser	aufsetzen
½ Zitrone Saft und Schale	
5 Gewürznelken	
1 Zimtrinde	in ein verschliessbares Teesieb füllen, begeben
500 g Zwetschken	entkernt und halbiert dazugeben und auf kleiner Stufe ca. 2 Stunden köcheln lassen. Immer wieder umrühren, damit sich der Zwetschkenröster nicht ansetzt. Mit Kaiserschmarren auf flachen Tellern anrichten.