

Grünkernsuppe mit Markklößchen

Zutaten für 6 Personen:

Suppe: 90 g Grünkernmehl, 3 Esslöffel Butter, 2 Liter Fleischbrühe, 3 Eigelb, 5 Esslöffel Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat

Markklößchen: 4 Markknochen, 1,5 Brötchen, 2 Eigelb 1,5 Bund Petersilie, 1 Esslöffel Grieß, Weckmehl und Salz

Zubereitung:

Grünkernsuppe

Grünkernmehl in der heißen Butter bräunen. Mit der erhitzten Fleischbrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Grünkernsuppe mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und vor dem Servieren unterrühren.

Markklößchen

Das Mark aus den Markknochen herauslösen und klein schneiden, in eine kleine Pfanne / Topf geben und auslassen. Das flüssige Mark über das eingeweichte, ausgedrückte Brötchen durch ein Sieb laufen lassen. Jetzt bleibt diese Mischung eine Viertelstunde stehen. Das Eigelb, die fein gehackte Petersilie, den Grieß und soviel Weckmehl dazugeben, wie die Masse aufnimmt. Salzen und kleine Klößchen formen. Ein Probeklößchen in der Suppe gar ziehen lassen. Verfällt dieses, zu der Masse noch etwas Weckmehl geben.

Pfälzer Fleischknepp mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln

Zutaten für 6 Personen:

Fleischknepp: 300 g Schweinefleisch, 300 g Rindfleisch, 300 g Kalbfleisch 3 alte Brötchen, 3 Eier, 1,5 Bund frische Petersilie, Fleischbrühe zum garen, Salz, Pfeffer und Muskat

Meerrettichsoße: 120 g Butter, 3 Esslöffel Mehl, 375 ml Fleischbrühe, 1 große Stange Meerrettich, 1 Becher Sahne, Pfeffer, Salz und 1 Prise Zucker

Salzkartoffeln: 1,5 kg festkochende Kartoffeln

Zubereitung:

Fleischknepp

Fleisch und Brötchen werden durch den Wolf gedreht. Eier, Gewürze und die feingehackte Petersilie dazugeben. Die Masse wird zu einem glatten Teig verarbeitet

Danach lässt man sie eine Zeitlang in Ruhe liegen. Mit feuchten Händen eigroße Klöße formen und in siedender Fleischbrühe garen.

Meerrettichsoße

Aus Butter, Mehl und Fleischbrühe eine helle Mehlschwitze herstellen, dazu die Butter in einer Pfanne schmelzen, danach das Mehl dazugeben und solange bei mittlerer Hitze "schwitzen" lassen bis es Goldgelb ist. Dabei muss das ganze ständig gerührt werden. Anschließend langsam die kalte Fleischbrühe einrühren. Den frisch geriebenen Meerrettich unter die Soße rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Hinweis: Die Schärfe der Soße kann stufenlos reguliert werden, indem man nur einen Teil des Meerrettichs mit aufkochen lässt und den verbleibenden Teil zum Schluss roh unterrührt.

Salzkartoffeln

Kartoffeln schälen und in einen Topf geben. Topf mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Salz über die Kartoffeln streuen. Salzkartoffeln aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten in kochendem Wasser garen.

Rhabarberkompott mit Vanilleeis

Zutaten für 6 Personen:

Rhabarberkompott: 6 Stange/n Rhabarber, Schale Erdbeeren, 80g Zucker, 150 ml Wein (Dornfelder), 1,5 Zitronen (Saft davon), Physalis für Deko

Vanilleeis: 80 g Zucker, 350 ml Milch, 250 ml Cremefine, 1 Vanilleschote, 1 Pck. Vanillezucker (Bourbonvanille)

Zubereitung:

Vanilleeis

Das Mark der Vanilleschote herauskratzen (Schote aufbewahren für Rhabarber) und mit allen weiteren Zutaten sehr gut miteinander verrühren und anschließend in die Eismaschine geben.

Rhabarber

Rhabarber putzen und in Streifen schneiden. Erdbeeren waschen und klein schneiden. Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Vanilleschote (von Vanilleeis) und Zitronensaft zufügen. Aufkochen lassen und den Rhabarber mit dazu geben. „Kurz“ köcheln lassen, damit der Rhabarber nicht zu weich wird. Dann die Erdbeeren unterheben und das Kompott abkühlen lassen. Danach das Kompott auf einem Teller anrichten und eine Kugel Vanilleeis darüber geben. Mit 1 Physalis dekorieren.