

Menü:

Tomatensuppe

Kalbsfrikadelle mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing

Apfelküchlein mit Vanillesauce

TOMATENSUPPE:

Zutaten für 7 Personen: 80 bis 100 g Speck, 3 große Zwiebeln, 2,5 kg Tomaten, Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

Speck in Würfel schneiden, Zwiebeln grob würfeln. Tomaten waschen und grob zerkleinern. Speck bei mittlerer Hitze in einen großen Topf auslassen. Die Zwiebeln dazugeben und unter rühren glasig dünsten. Die Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Aufkochen lassen und einen Deckel auf den Topf geben und bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Bitte kein Wasser dazugeben. Die Flüssigkeit in den Tomaten reicht vollkommen aus.

Danach die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Suppe mit einen kleks Sahne oder Schmand servieren.

KALBSFRIKADELLEN MIT KARTOFFELPÜREE UND RAHMWIRSING:

Zutaten für ca. 6-7 Personen:

Für die Kalbsfrikadellen: 2 Brötchen vom Vortag, 4 Schalotten, 2 EL Butter, 2 Zweig Thymian (je nach Geschmack), 1000 g Kalbshackfleisch, 4 Eier, 1 EL Tomatenketchup, etwas Salz und Pfeffer, 2 TL Paprikapulver, 2 EL Senf, etwas Semmelbrösel, 2 EL Pflanzenöl

Für den Rahmwirsing: 100 g Bauchspeck, 2 Zwiebeln, 1 großer Wirsing, 2 EL Pflanzenöl, 500 ml Gemüsebrühe, 300 g Sahne, 1 EL Mehlbutter (1 EL Butter, 2 EL Mehl), etwas Salz und Pfeffer, 1 Prise Muskat

Für das Kartoffelpüree: Ca. 700 g Kartoffeln (mehlig kochend), 4 Schalotten, 2 EL Butter, 400 g Sahne, etwas Salz und Pfeffer, 1 Prise Muskat, 100 g Creme fraiche, 1 spritzer Zitronensaft

Zubereitung für die Frikadellen:

Die Brötchen in Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Kalbfleisch durch den Fleischwolf drehen, mit den ausgedrückten und zerpfückten Brötchen sowie den Eiern und Tomatenketchup vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Senf würzen. Semmelbrösel nur unterarbeiten, wenn die Masse zu flüssig sein sollte. Die Hackmasse zu ca. 14 Frikadellen formen und in einer Pfanne in heißem Öl von jeder Seite braun anbraten. Anschließend in einer Auflaufform im vorgeheizten

Backofen bei 130 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten fertig garen.

Zubereitung für den Rahmwirsing:

Den Bauspeck in feine Würfeln schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Wirsing putzen, waschen, in feine Streifen schneiden, in ausreichend Salzwasser garen, auf ein Sieb geben und ausdampfen lassen. Speck- und Zwiebelwürfel In einem Topf in wenig heißem Öl anbraten und mit Gemüsebrühe aufgießen. Sahne zugeben mit Mehlbutter binden. Heißen Wirsing zugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Zubereitung für das Püree:

Die Kartoffeln schälen und zerkleinern. Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf in etwas Butter leicht anschwitzen. Die Kartoffelwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit der Sahne aufgießen, salzen, pfeffern und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Nun alles weichkochen und pürieren oder zerstampfen dann die Creme fraiche unterrühren. Nochmals abschmecken und mit etwas Zitronensaft verfeinern.

Die Kalbsfrikadellen mit dem Kartoffelpüree und dem Rahmwirsing auf Tellern anrichten.

APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESAUCE:

Zutaten für die Apfelküchlein: 2 Eier, 2 Eigelbe, 150 g Mehl, 50 ml Milch, 1 Prise Salz, 4 säuerliche Äpfel, Öl zum Ausbacken, Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Die Eier trennen, Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Mehl, Milch und Salz verrühren. Den Teig etwas ruhen lassen. Äpfel schälen und Kerngehäuse herausstechen. Äpfel in Scheiben schneiden. Eischnee unter den Teig heben.

Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und in ausreichend heißem Öl goldgelb ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben und dann mit der Vanillesauce servieren.

Zutaten für die Vanillesauce: 1 Vanilleschote, 2 EL Zucker, 250 ml Sahne, 2 Eigelb

Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden und den Merk herauskratzen. Vanilleschote, Mark, Zucker und Sahne in einem Topf geben, vermischen, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanille-Schote herausnehmen. Die Eigelbe verquirlen und mit dem Schneebesen in die Sahne einarbeiten.

Die Masse langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig Schlagen, bis sie dickflüssig zu werden beginnt. Die Sauce unter wiederholtem umrühren erkalten lassen. Dann in den Kühlschrank stellen. (Keine Panik, wenn die Sauce noch nicht besonders dickflüssig ist das wird sie noch im Kühlschrank).

