

Grünkernsuppe mit Markklößchen

Zutaten für 4 Personen:

Suppe:

60 g Grünkernmehl, 2 Esslöffel Butter, 1,4 Liter Fleischbrühe, 2 Eigelb, 3,5 Esslöffel Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat

Markklößchen:

3 Markknochen, 1, Brötchen, 2 Eigelb 1 Bund Petersilie, $\frac{3}{4}$ Esslöffel Grieß, Weckmehl und Salz

Zubereitung:

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.

Rinderrouladen mit Kartoffel-Zitronen-Püree

Rouladen:

Zutaten für 4 Personen: 1 Zwiebel, Öl zum Braten und für die Folie, 2 Karotten, 1 große Essiggurke, 150 g Kalbsbrät, 2 EL Sahne, 1 TL scharfer Senf, mildes Chilusalz, etwas frisch geriebene Muskatnuss, 4 Scheiben Rindsroulade, á ca. 160 g, Pfeffer aus der Mühle, 8 Scheiben Frühstücksspeck, 1 Bund Petersilie

Sauce:

1 Zwiebel, 120 g Knollensellerie, 1 Karotte, 1 TL Puderzucker, 1 EL Tomatenmark, 150 ml kräftiger Rotwein, 400 ml Hühnerbrühe, 3 Pimentkörner, 2 dickere Scheiben Schwarzgeräuchertes, $\frac{1}{4}$ TL Korianderkörner, $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner, 3 cm Vanilleschote, 1 Zacken Sternanis, 1 Splitter einer Zimtrinde, 1 kleines Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe in Scheiben, 2 Scheiben Ingwer, 1 gehäufte TL Speisestärke, mildes Chilusalz, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rouladen:

1. Die Zwiebel schälen, in Streifen schneiden, in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur in wenig Öl andünsten und auskühlen lassen. Die Karotten schälen und längs vierteln. Die Essiggurke vierteln.

2. Das Kalbsbrät mit Sahne und Senf glattrühren und die Petersilie unterrühren. Mit etwas Chilisalz und Muskatnuss nachwürzen.

3. Die Fleischscheiben zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie etwas dünner ausklopfen. Mit Chilisalz und Pfeffer würzen, das Brät darauf streichen, dabei die Ränder frei lassen. Je zwei Scheiben Speck längs darauflegen, die Zwiebeln darauf verteilen, Karotten- und Essiggurkenstücke quer darauflegen. Das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen, dabei die Ränder nach innen schlagen. Mit Rouladen Nadeln oder Holzspießchen feststecken.

Sauce:

1. Zwiebel, Sellerie und Karotte putzen, schälen und in ½ cm große Würfel schneiden.

2. Den Puderzucker in einem Schmortopf hell karamellisieren, Tomatenmark unterrühren, etwas anrösten, bis es am Topfboden hellbraun anlegt, dann mit dem Wein ablöschen und sämig einköcheln lassen. Das Gemüse dazu geben und etwas mitdünsten lassen. Mit Brühe aufgießen. Die rohen Rouladen einlegen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und 2 ½ Stunden simmern lassen. Die Rouladen aus der Sauce nehmen, Rouladen Nadeln entfernen und warmstellen.

3. Die Speckscheiben in die Sauce legen, Piment, Koriander, Pfeffer, Vanille, Sternanis, Zimt, Lorbeer, Knoblauch und Ingwer dazu geben. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren, in die leicht köchelnde Sauce rühren, bis diese leicht bindet. Mit Chilisalz und Pfeffer würzen, das Ganze noch etwas ziehen lassen, durch ein Sieb gießen, das Gemüse dabei etwas ausdrücken und die Rouladen wieder einlegen.

Kartoffel-Zitronen-Püree:

Zutaten für 4 Portionen: 1 kg mehligkochende Kartoffeln, Salz, 250 bis 300 ml Milch, Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone, 1 EL Butter, 2 EL braune Butter, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

2. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren, den Zitronenabrieb, die Butter und die braune Butter untermischen. Das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen.

Blaukraut (Rotkraut, Rotkohl)

Zutaten für 4 Portionen: 1 kg Rotkohl, (Blaukraut), 50 g Schweineschmalz oder Gänseschmalz, 1 Zwiebel(n), 2 Äpfel, 1 EL Zucker, 2 EL Essig, ¼ Liter Wasser, Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 TL Mehl zum Binden, 4 EL Rotwein

Zubereitung:

Blaukraut putzen, waschen, Kopf vierteln, Strunk entfernen. Blaukraut hobeln oder fein schneiden.

In heißem Fett gewürfelte Zwiebel, Zucker und fein geschnittene Äpfel andünsten, Blaukraut zugeben und sofort Essig darüber gießen, damit es eine schöne Farbe erhält. 10 Minuten zugedeckt dünsten. 1/4 - 3/8 Liter Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben.

Zugedeckt ca. 30 - 45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heißes Wasser aufgießen. Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden, mit Rotwein abschmecken.

Schwarzwälderkirsch im Glas

Zutaten für 4 Portionen: 1 dunkler Wiener Boden, 500 g Mascarpone, 200 ml Milch, 1 gr. Glas Sauerkirschen, 20 ml Kirschwasser, 125 g Puderzucker, Schokoladenstreusel, Mondamin, 1 Sprühsahne

Zubereitung:

1. Kirschsafft abschütten, anschließend aufkochen lassen, Kirschwasser dazugeben und mit Mondamin abbinden. Danach die Kirschen dazugeben.

2. Mascarpone mit Puderzucker und Milch anrühren.

Den Wiener Boden ausstechen, mit Kirschwasser beträufeln und danach das Glas schichtweise mit Boden, Kirschen, Mascarpone auffüllen.

3. Zum Schluss Sprühsahne darauf und mit Schokoladenstreuseln dekorieren