

KAROTTEN INGWER CREMESUPPE

ZUTATEN

1 kg Karotten
1 kleine Knolle Ingwer
0,2 l Sahne
1 rohe Kartoffel
Blattpetersilie
Salz, Cayennepfeffer, 1 Messerspitze Cumin (Kreuzkümmel)
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten klein gehackt
0,5 l Gemüsebrühe
20 g kalte Butter

ZUBEREITUNG

Die Schalotten mit ein wenig Öl in einem Topf glasieren. Die Möhren gesäubert und klein geschnitten hinzugeben und anrösten. Den Ingwer reiben, vorsichtig dosiert mit einer gequetschte Knoblauchzehe hinzugeben und nach und nach mit der Brühe aufgießen. Alles gut aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Eine Messerspitze Cumin hinzugeben, die Kartoffel hinein reiben und alles unter schwacher Hitze bis es bissfest ist, aufkochen und mit einem Pürierstab mixen. Die Sahne unterrühren und bei Bedarf nachwürzen.

Vorsicht je mehr Ingwer man hinzugibt, umso schärfer wird die Suppe!

Zum Schluss die Butter unterrühren. Die Suppe mit gehackter Blattpetersilie bestreuen und servieren.

SÄCHSISCHER SAUERBRATEN

ZUTATEN

1,2 kg mageres Rinderbratenfleisch
1 Bund Wurzelwerk
Sellerie fein gehackt
1 Zwiebeln grob gehackt
20 g Rosinen
10 Spekulatiuskekse
Salz, Pfeffer, Öl, Lorbeer, Piment, Wacholder, Zucker
0,5 l Weinessig
0,5 l Rotwein
0,5 l Brühe
50 g gefrorene Butter

ZUBEREITUNG

Zwei Tage vorher!

Das Fleisch säubern (von Fett und Sehnen befreien), abtupfen und in eine tiefe Schüssel legen. Mit Salz und groben Pfeffer bestreuen, ein wenig Öl hinzugeben und ordentlich einmassieren. 3 Lorbeerblätter, 5 Pimentkörner und 5 Wacholderbeeren dazugeben, mit der Hälfte des Essigs und des Weins aufgießen und den fein gehackten Sellerie hinzugeben. Das so eingelegte Fleisch mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und in den Kühlschrank legen, so dass es zwei Tage ziehen kann.

Wurzelwerk säubern und mit der Zwiebel grob in Stifte schneiden. In einer Kasserolle Öl erhitzen und das eingelegte Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Das Wurzelwerk dazugeben, anrösten und mit dem restlichen Essig und Wein langsam aufgießen, die Rosinen dazugeben und alles bei schwacher Hitze einkochen lassen.

Den Sud vom Einlegen des Fleisches zusammen mit der Brühe hinzugeben, bis das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. eine ¾ Stunde bei geschlossenem Deckel unter schwacher Hitze schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, entgegengesetzt der Maserung aufschneiden, prüfen ob es weich ist und beiseite legen. Als Tipp: Das Fleisch entspannt sich nach ca. 10 min und wird weicher.

Aus dem Bratenfond alle Gewürzbeeren und Körner herauslesen, den Spekulatius hinzugeben und im Anschluss die Sauce mit einem Pürierstab pürieren. Alles noch einmal abschmecken und eventuell mit etwas Zucker die Säure ausgleichen.

Die Sauce nach Bedarf mit Wasser strecken, aufkochen lassen, die gefrorene Butter hinzu geben und unter schnellem rühren zerlaufen lassen. Das Fleisch wird wieder hinzu gegeben und zieht bei schwacher Hitze bis zum Servieren nach.

EMPFEHLUNG

Als Beilage empfehlen wir klassische grüne Klöße mit einer Walnuss als Füllung und Rotkraut mit Ananas verfeinert.

FORELLENFILETS AUF APFELSPALTEN UND SELLERIEBEET

ZUTATEN

800g Forellenfilets gesäubert und entgrätet
4 große saure Äpfel entkernt, geschält und in Spalten geschnitten
150 g Butter
3 EL Zitronensaft
2 Zweige Rosmarin
4 Bund Frühlingszwiebeln
0,3 l Riesling
1 EL Stärke
Zucker, Salz, weißer Pfeffer
1 Tasse Fischbrühe
Muskat
1 Knolle Sellerie
3 Möhren geputzt und in kleine gleiche Würfel geschnitten

ZUBEREITUNG

Die Forellenfilets nach dem Waschen trocken tupfen (Schmetterlingsfilets halbieren) und leicht salzen und pfeffern.

In einer Pfanne die Butter auslassen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Die Apfelspalten kurz durchschwenken, mit Zitronensaft ablöschen, schnell aus der Panne nehmen und auskühlen lassen. Die Apfelstücken dürfen nicht weich sein!

Den Sellerie und die Möhren mit dem Rosmarin anschmoren und die gehackten Frühlingszwiebeln dazugeben. Das Ganze mit dem Riesling ablöschen und den Alkohol verflüchtigen lassen. Die Fischbrühe hinzugeben, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Muskat drüber reiben. Zum Binden der Sauce etwas Stärke mit Wasser verrühren, zur Sauce dazugeben und kurz aufkochen lassen, so dass die Flüssigkeit leicht sämig wird. Alles gut durchschwenken und beiseite stellen.

Das Gemüse in eine feuerfeste flache Schale geben und gleichmäßig verteilen. Die Filets von der Forelle als Schleife auf das Gemüse legen und mit 2-3 Apfelspalten garnieren. Nun das Ganze mit der Sauce und ein Paar Butterflocken beträufeln. Jetzt wird es bei 140 Grad im Umluft- oder 160 Grad im E-Herd für ca. 15 - 20 min backen.

EMPFEHLUNG

Dekorieren Sie die Schale noch mit ein wenig Rosmarin und Zitronenscheiben und servieren sie geröstetes Ciabattabrot mit Knoblauch und Tomaten begeben dazu!

ROTWEINGELEEE MIT GRAPEFRUITFILETS

ZUTATEN

*0,5 l fruchtiger kräftiger Rotwein
1 Stange Zimt
3 Nelken
Schale von Zitronen und Grapefruit
5 EL Zucker
0,2 l roter Traubensaft
Gelatinepulver für 0,4 l Flüssigkeit
2 große Grapefruits oder Pampelmusen
Minze zur Dekoration*

ZUBEREITUNG

Zucker im Topf karamellisieren lassen, den Rotwein zur Hälfte aufgießen und aufkochen lassen. Alle Gewürze mit den Zitruschalen hinzugeben, mit dem Traubensaft auffüllen und um die Hälfte reduzieren lassen. In dieser Zeit die Grapefruit filetieren und mit ein wenig gehackter Minze marinieren!

In den reduzierten Sud nun den Rest des Weins geben, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Gewürze und Zitruschalen herausnehmen. Das Gelatinepulver in den Sud einrühren und nicht wieder erhitzen!

Die Grapefruitfilets in kleinen Dessertschalen verteilen und mit dem Geleesud auffüllen. Die angerichteten Schalen in den Kühlschrank stellen und erkalten lassen.

Vor dem Servieren mit einem Minzblatt oder mit Weintraubenhälften dekorieren. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.

Vorsicht! Das Dessert enthält Alkohol und darf Kindern nicht gereicht werden!
