

Veltliner Weinsuppe

Für 4 Personen:

½ l gute Brühe

(siehe Grundrezept unten)

½ l trockener Weißwein

(am besten Grüner Veltliner)

Salz

Zimtpulver

frisch geriebene Muskatnuss

6 Eigelb

3-4 EL Crème double

250 g Sahne

- 1 Die Brühe mit dem Wein in einem ausreichend großen Topf aufkochen. Mit Salz, Zimt und Muskat würzen.
- 2 Die Eigelbe mit Crème double und der Sahne verquirlen und in die heiße Suppe rühren. Nicht mehr kochen lassen und sehr heiß servieren.

Tipp

Noch würziger schmeckt die Weinsuppe, wenn man zunächst 2 klein geschnittene Schalotten und 1 walnussgroßes Stück geriebenen Ingwer in etwas Butter andünstet und dann Brühe und Wein zugießt. Nach dem Aufkochen würzen und zuge- deckt 15 Minuten ziehen lassen. Abseihen und mit Schritt 2 weitermachen.

Grundrezept für feine Brühe

Für 4 Personen:

250 g Kalbssuppenfleisch

150 g Kalbsknochen

1 Karotte

1-2 Zweige Petersilie

½ Zwiebel

1 Lorbeerblatt

½ TL Pfefferkörner

1 TL Meersalz

- 1 Fleisch, Knochen, Karotte und Petersilie waschen. Mit der Zwiebel und den Gewürzen in einen Topf geben und mit gut 1 Liter kaltem Wasser bedecken und aufkochen.
- 2 Die Brühe 3 bis 4 Stunden kochen lassen. Dabei immer wieder etwas heißes Wasser nachgießen. Entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen und wegschütten.
- 3 Die fertige Brühe durch ein feines Sieb filtern. Wird sie nicht gleich weiterverwendet, hält sie sich einige Tage im Kühl- schrank. Die Brühe kann aber auch gut eingefroren werden.

Tipp

Genauso können Sie eine Rinderbrühe kochen: Einfach Rindfleisch und Rinderknochen dafür verwenden.



Rotbarbenfilet mit Fenchel und Orangenfilets

Für 3 Personen:

6 Rotbarbenfilets (mit Haut)

Salz, Pfeffer

1 große Fenchelknolle

1 Knoblauchzehe

2 Orangen

1 EL Sesamsamen

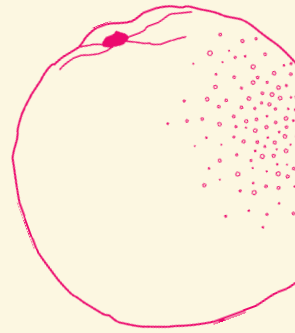
etwas Mehl

Olivenöl

1-2 EL Anisschnaps

(ersatzweise Brühe)

- 1 Rotbarbenfilets salzen und pfeffern. Den Fenchel putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün hacken und beiseitestellen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen (siehe Tipp S. 109). Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
- 2 Etwas Mehl in einen tiefen Teller füllen, die Fischfilets darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten im heißen Olivenöl braten, bis er gar ist. Die Filets herausnehmen und warm halten.
- 3 Die Fenchelscheiben in wenig Öl anbraten, mit wenig Anisschnaps und dem aufgefangenen Orangensaft ablöschen. Der Fenchel muss noch Biss haben, soll aber nicht ganz roh sein. Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Den Fenchel salzen und pfeffern.
- 4 Den Fenchel auf einer vorgewärmten Platte mit Rand anrichten, die Fischfilets darauflegen. Mit Orangenfilets, Sesamsamen und Fenchelgrün verzieren.



Topfenauf mit Kirsch-Zitronengras-Spießen

Für 4 Personen:

Für den Auflauf

100 g weiche Butter

1 EL Rum

50 g Rosinen

1 Semmel vom Vortag

1 Tasse Milch

80 g Zucker

3 Eier

abgeriebene Schale von

½ unbehandelter Zitrone

3 EL Orangenblütenwasser
(Apotheke)

1 Prise Salz

500 g Topfen

Für die Spieße

500 g reife dunkelrote
Kirschen

4 Stengel Zitronengras

2 EL brauner Zucker

1 TL Szechuanpfeffer

2 Gläser Kirschwasser

- 1 Eine kleine Auflaufform buttern und zur Seite stellen. Die Rosinen in einem Schälchen mit dem Rum begießen. Die Semmel in der Milch einweichen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- 2 Die Zucker mit der restlichen Butter schaumig schlagen. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach unterschlagen. Zitronenschale, Orangenblütenwasser und Salz einrühren. Den Topfen dazugeben und die eingeweichte Semmel gut ausdrücken. In Stücke zupfen und ebenfalls unterrühren.
- 3 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Die Topfenmasse in die Auflaufform füllen. Den Auflauf 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
- 4 Für die Spieße die Kirschen entsteinen und auf die Zitronengrasstengel auffädeln. Mit braunem Zucker und mit Szechuanpfeffer bestreuen. Die Spieße in eine feuerfeste Form legen, mit dem Kirschwasser begießen und anzünden. Die flambierten Spieße noch warm zu dem Auflauf servieren.

Tipp

Diese Zitronengrasspieße passen hervorragend auch zu Eis. Mit fruchtigem Alkohol flambiert und warm serviert, sind sie das i-Tüpfelchen für viele schnelle Desserts.