

Hühnersuppe à la Hollywood

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden

Zutaten für 4 Portionen:

- 1,5 kg Hühnerfleisch (Brust, Keule)
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Süßkartoffeln
- 100 g Stangensellerie
- Salz, Pfeffer
- 1 Limette
- 1 TL Kreuzkümmel
- 200 g Salatgurke
- 2 EL gehackter Koriander
- 2 EL gehackte Petersilie

Das Hühnerfleisch in vier Zentimeter große Stücke schneiden und in einer Mischung aus der Butter und dem Olivenöl anbraten. Mit ein-einhalb Liter Wasser aufgießen.

Zwiebeln und Süßkartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in die Suppe geben. Sellerie in fünf Zentimeter große Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Dreißig Minuten köcheln lassen.

Danach die Suppe mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und gehackter Limettenschale sowie Kreuzkümmel würzen. Eine weitere halbe Stunde lang köcheln lassen.

Die Salatgurke in kleine Würfel schneiden, mit den gehackten Kräutern in die Suppe geben und zehn Minuten ziehen lassen, servieren.



Saibling mit Kartoffel-Kürbis-Strudel

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:
300 g passierte Kartoffeln
1 EL Grieß
1 Eigelb
100 g Kürbiskerne
1 EL Kürbiskernöl
100 g Parmesan
Strudelblätter
1 Ei

4 Saiblinge à 140 g
Salz, Pfeffer
1 Zitrone
2 EL Olivenöl
Thymian

Für den Strudel die passierten Kartoffeln mit Grieß, Eigelb, gehackten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und dem geriebenen Parmesan vermischen.

In Strudelblätter einrollen und mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 165° C 15 Minuten backen.

Die Fische mit Salz, Pfeffer und dem Saft der Zitrone würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl und Thymian braten.

Den Strudel aus dem Backofen nehmen und mit dem Fisch servieren.



Traumschäume – Schaumträume

Zubereitungszeit: ca. je 20 Minuten/1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen:

Schokoladeschaum:
200 g Kochschokolade
3 Eier
3 EL Zucker
3 EL Obers/Sahne

Zitronenschaum:
3 Eier
150 g Zucker
2 Zitronen

Schokoladeschaum:

Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem Kochlöffel zu Brei rühren. Wenn die Masse dicklich wird, vom Feuer nehmen.

Eier trennen, Eigelb, Zucker und Obers in die Masse einrühren, Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Einige Stunden kalt stellen.

Zitronenschaum:

Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Die Masse im Wasserbad erhitzen, bis sie dicklich wird.

Eiweiß zu Schnee schlagen, den Topf vom Feuer nehmen und den Schnee unterheben. Kalt stellen.

Das ist mein absolutes Lieblingsrezept.

Mit dem Wasserbad hatte ich erst Schwierigkeiten. Die Schokolade ist mir oft angebrannt oder hat geklumpt. Aber ich hab's dann ziemlich schnell gelernt. Übrigens, es schmeckt auch, wenn es ein bisschen klumpt. Der Schaum sollte in einem schönen Glas angerichtet werden. Das sieht schön aus.

Ich sammle alte Gläser. Viele habe ich aus Wien, wo man immer noch die schönsten Antiquitäten in Mitteleuropa bekommt. Besonders liebe ich die bemalten Gläser aus dem 19. Jahrhundert oder Anfang des Zwanzigsten. Sie stehen bei uns nicht nur in Vitrinen. Wir gebrauchen sie auch. Vielleicht ist es nicht vernünftig, denn immer wieder geht so ein schönes altes Glas auch zu Bruch. Andererseits sind sie so eine Freude anzusehen und das schwere Glas in der Hand zu halten. Eine Freude, die unser Leben reicher macht.

