

REZEPT VON PASCAL

Sendung vom 29.02.2020

Geräucherte Marroni-Suppe mit Chäschüechli

* * *

Schweinsnierstück-Braten mit Pflaumenkern Spinat-Spätzli Gemüsebouquet

* * *

Tonkabohnen-Glace und Brownie mit Früchtevariation

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GERÄUCHERTE MARRONI-SUPPE MIT CHÄSCHÜECHLI

Marroni-Suppe

300 g Marroni
1 Portion Buche/Ahorn-Räucherchips
2 Schalotten
50 g Butter
0.75 dl weisser Portwein
4 dl Geflügelbouillon
1.25 dl Vollrahm
Salz
Pfeffer

Marroni gedämpft oder gekocht für 20 Minuten mit Räucherchips kalt räuchern. Schalotten fein schneiden, mit 200 g Marroni in Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Bouillon beifügen und für 20 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen. Mit Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die restlichen Marronis in der Butter schwenken, auf die Suppe geben und mit Rahm verfeinern.

Chäschüechli

200 g Weissmehl
0.5 TL Salz
100 g Butter
0.5 dl Wasser
300 g Käsemischung (Gruyère, Vacherin, Appenzeller)
1 EL Mehl
1 dl Milch
1.8 dl Dessertsauerrahm / Joghurt
1 Ei
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Weissmehl mit Salz mischen. Die kalte, in Stücke geschnittene Butter beifügen und von Hand gut unter das Mehl mischen. Wasser begeben, zu einem Teig formen, jedoch nicht kneten, in die Förmchen legen und im Kühlschrank kaltstellen. Die Käsemischung mit Mehl vermischen. Milch, Joghurt, Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss begeben, mischen und mit Käsemischung vermengen. In die Förmchen giessen und bei 220°C im Ofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.



HAUPTGANG: SCHWEINSNIERSTÜCK-BRATEN MIT PFLAUMENKERN, SPINAT-SPÄTZLI UND GEMÜSEBOUQUET

Schweinsnierstück-Braten

300 g Dörripflaumen
2.25 dl Weisswein
1.75 kg Schweinsnierstück
3 EL Honig
3 EL Thymianblättchen
2.25 TL Salz
Pfeffer
4.5 EL Bratbutter

Am Abend vorher die Pflaumen ca. 1 Stunde in Weisswein einlegen und das Nierstück mit einer Küchenschnur in Form binden. Mit einem scharfen Messer in der Mitte einen Kanal legen und die Pflaumen von Hand in die Öffnung drücken. Honig mit Thymianblättchen mischen und Fleisch damit marinieren. Über Nacht in Klarsichtfolie eingewickelt im Kühlschrank kaltstellen. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne auf allen Seiten scharf anbraten, in eine Ofenfeste Form geben und bei 180°C ca. 35 bis 40 Minuten backen (Kerntemperatur 63°C). Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren für 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Spinat-Spätzli

2 Würfel tiefgekühlter, gehackter Spinat
500 g Spätzli-Mehl
1 TL Salz
Muskatnuss
3 Eier
3 dl Milch / Wasser

Spinat aus Tiefkühler nehmen und bei kleiner Hitze auftauen. Mehl mit Salz und Muskatnuss mischen. Eier mit Milchwasser verquirlen. Alles zusammenfügen und gut durchrühren bis der Teig Blasen wirft. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Einmal gut durchrühren und mit Hilfe einer Spätzlmaschine oder Spätzlisieb im kochenden Wasser die Spätzli kochen.



Morchelsauce

1.5 EL Butter

1.5 Zwiebel

20 g getrocknete Morcheln

Weisswein

3 dl Vollrahm

1.5 TL Fleischbouillon-Pulver

Pfeffer

Getrocknete Morcheln in lauwarmem Wasser für 30 Minuten einlegen. Morcheln abschöpfen und im Sieb nochmals waschen. Feingehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, Morcheln beifügen und mit etwas Weisswein ablöschen. Rahm und Bouillonpulver dazugeben, einrühren, aufkochen und mit Pfeffer abschmecken.



DESSERT: TONKABOHNEN-GLACE UND BROWNIE MIT FRÜCHTEVARIATION

Tonkabohnen-Glace

2 Tonkabohnen
2 dl Vollrahm
125 g Crème Double
4 Eigelbe
90 g Zucker

2 Tonkabohnen fein raspeln, mit Vollrahm und Crème Double für 3 Minuten aufkochen und anschliessend abkühlen lassen. Eigelbe mit Zucker zu einer hellgelben Masse rühren. Die Massen zusammen vermischen und im Wasserbad zu einer Crème rühren. In der Eismaschine zu Glace verarbeiten und in den Tiefkühler geben.

Brownie

200 g dunkle Schokolade
50 g Butter
2 Eier
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Baumnuskerne
75 g Mehl

Die fein gehackte Schokolade mit der Butter in einer Pfanne schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen und mit der Schokolademasse verrühren. Nüsse hacken, zum Mehl geben und gut mischen. In eine Form giessen, glattstreichen und für 20 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen. Noch in der Form in Stücke schneiden und trocknen lassen.

Gebrannte Mandeln

200 g Zucker
1 dl Wasser
200 g Mandeln

Zucker mit Wasser aufkochen, Mandeln beifügen. Bei mittlerer Hitze rühren bis das Wasser verdampft ist, weiterrühren bis Karamell entsteht. Auf einem Blech auskühlen lassen.