

REZEPT VON GUIDO

Sendung vom 08.11.2025

Spargelcremesuppe mit Jakobsmuscheln

* * *

Original Wiener Schnitzel an dreierlei Salat Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat

* * *

Marillenknödel

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: SPARGELCREMESUPPE MIT JAKOBSMUSCHELN

Spargelcremesuppe

750 g grüne Spargeln

750 ml Gemüsesuppe

45 g Butter

1.5 Prise Zucker

3 EL Mehl

150 ml Weisswein

1 Eigelb

300 ml Schlagrahm

Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Die Spargeln schälen und die Spitzen abschneiden.

Die Gemüsesuppe zum Kochen bringen. Den Zucker und die Hälfte der Butter dazugeben. Spargelstangen in 2 cm lange Stücke schneiden und in der Suppe etwa 20 Minuten kochen lassen. Wenn der Spargel weich ist, die Suppe vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab gut pürieren.

Die restliche Butter in einem Topf auf kleiner Flamme zerlassen und das Mehl gleichmässig darüber stäuben und unter ständigem Rühren goldgelb anschwitzen. Den Weisswein langsam unter ständigem Umrühren dazu giessen und anschliessend die Spargelsuppe dazugeben. Alles aufkochen und am Schluss die Spargelspitzen hinzugeben und etwa 12 Minuten sanft köcheln.

Den Schlagrahm steif schlagen und mit dem Eigelb vermischen. Vorsichtig in die Suppe einrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen.

Jakobsmuscheln

10 Jakobsmuscheln

Die Jakobsmuscheln abwaschen und mit Küchenpapier trocknen. In eine Pfanne geben und pro Seite 2-3 Minuten goldbraun braten.



HAUPTGANG: ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AN DREIERLEI SALAT KARTOFFEL-, GURKEN- UND KRAUTSALAT

Original Wiener Schnitzel

5 Stück Kalbsschnitzel
1 Tasse Mehl
2 Tassen Brösel oder Kaisersemmel
4 Eier
Reichlich Schweineschmalz
Salz

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien legen und mit dem Fleischklopfer auf ca. 3-4 mm dünn von innen nach aussen plattieren. Die Schnitzel auf beiden Seiten salzen.

Die Eier in eine flache Schüssel geben und verquirlen.

Die Kalbsschnitzel im Mehl wenden, danach beide Seiten komplett mit Ei bedecken. Die Schnitzel in die Brösel legen und leicht andrücken.

In einer Pfanne reichlich Fett, ca. 4 cm hoch, füllen und heiss werden lassen. Das erste Schnitzel einlegen und bei kontinuierlicher Bewegung der Pfanne schwimmend frittieren. Sobald der Rand leicht braun wird, das Schnitzel umdrehen und die Pfanne weiter in Bewegung halten, bis das Schnitzel eine goldbraune Farbe angenommen hat. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln, festkochend
1 Schalotte, klein geschnitten
3 dl Rinderbouillon
1 EL Senf
3 EL Essig
3 EL Öl
Salz

Die Kartoffeln weichkochen und anschliessend schälen und in ca. 2mm dünne Scheiben schneiden. Die Rinderbouillon aufkochen, Essig und Salz dazugeben und die noch warmen Kartoffelscheiben in die Bouillon legen. Öl, Zwiebel und Senf dazugeben und gut vermischen.



Gurkensalat

1 Salatgurke
3 EL Schalottenwürfel
5 EL Balsamico bianco
2 dl Rinderbouillon
1 EL Senf
5 EL Öl
Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalottenwürfel in etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen und mit dem Balsamico ablöschen. Die Rinderbouillon dazugeben und etwas einkochen lassen. Den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Herdplatte nehmen und das Öl dazu giessen. Auskühlen lassen über die Gurkenscheiben giessen. Mit Schnittlauch dekorieren.

Krautsalat

1 Kopf Weisskraut
Salz
150 ml Mineralwasser

60 ml Essig
6 EL Öl
150 ml Wasser
Salz, Zucker, Pfeffer

Die äusseren Blätter vom Weisskraut entfernen, das Kraut vierteln und den Strunk ausschneiden. Mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden.

Das Kraut in eine Schüssel geben, grosszügig salzen, mit Mineralwasser übergiessen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Anschliessend das Wasser abgiessen und das Kraut mit den Händen gut ausdrücken.

Essig, Öl, Wasser vermischen und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Über das Kraut giessen und im Kühlschrank ziehen lassen.



DESSERT: MARILLENKNÖDEL

50 g Butter
1 Ei
250 g Magerquark
2 Pack Vanillezucker
130 g Weizenmehl
1 Prise Salz

2 EL Butter
50 g Semmelbrösel
6 reife Aprikosen
6 Stk Zucker

Butter schmelzen und in eine Rührschüssel geben. Das Ei zugeben und mit einem Schneebesen mit der Butter verrühren. Quark, Vanillezucker, Mehl und Salz zufügen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel zu einem klebrigen Teig verrühren. Den Teig etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze rösten, bis die Semmelbrösel eine leichte Bräunung haben.

Die Aprikosen waschen, trockentupfen, halb einschneiden und den Stein entfernen. Je ein Stück Würfelzucker in die eingeschnittene Aprikose füllen.

In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen.

Etwa 3 EL des Teigs mit angefeuchteten Händen in die Hand nehmen und flach drücken. Eine Aprikose hineinlegen und den Teig zu einer geschlossenen Kugel formen. Erneut die Hände etwas befeuchten und auf diese Weise die Marillknödel herstellen. Die Marillknödel ins siedende, nicht kochende, Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann mit Hilfe einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen, etwas abtropfen lassen und in den Butter-Bröseln wälzen