

REZEPT VON PHILIPPA

Sendung vom 24.01.2026

Markklösschen-Suppe mit Schnittlauch-Frischkäse-Brötchen

* * *

Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit Kartoffel-Millefeuille, Schalotten- Portweinreduktion und Preiselbeeren

* * *

Selbstgemachter McFlurry mit Kirschkompott und Crumble

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: MARKKLÖSSCHEN-SUPPE MIT SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE-BRÖTCHEN

Markklösschen-Suppe

5 Kalbsmarkknochen
1 l Kalbsfond
10 g Butter
80 g Brioche
60 g Sauerteigbrot
2 dl Milch
1 Ei
1 Bund Peterli
1 Bund Schnittlauch
100 g Paniermehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Das Ei in einer Schüssel gut verschlagen. Den Kalbsfond auf tiefer Stufe warm werden lassen. Die Kalbsmarkknochen auf einem Blech in den auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen geben. Die Markknochen nach 15 Minuten wenden und für weitere 15 Minuten in den Ofen schieben. Anschliessend aus dem Ofen nehmen. Das Mark mit einem Löffel vom Knochen lösen.

In einer Pfanne das Mark zusammen mit der Butter warm werden lassen und vermengen. Das Ei dazugeben. In einer separaten Schüssel das Brot in der Milch aufweichen. Anschliessend die Flüssigkeit ausdrücken, zerzupfen und mit dem Mark vermengen.

Paniermehl, Peterli, Salz, Pfeffer und Muskatnuss unter die Masse ziehen und mit einer nassen Hand Knödel formen. Die Knödel 5 Minuten im schwach siedenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen, in Suppenteller verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und den Kalbsfond dazugiessen.



Schnittlauch-Frischkäse-Brötchen

500 g Dinkelmehl
2 EL Olivenöl
1 Würfel Frischhefe
150 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
1.5 TL Salz
70 g Cantadou Frischkäse (Kräuter und Knoblauch)
75 g Boursin Frischkäse (Kräuter und Knoblauch)
4 EL Mascarpone
1 Bund Schnittlauch, klein geschnitten
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Cantadou, Boursin und Mascarpone vermischen. Den Schnittlauch dazugeben. Die Knoblauchzehen pressen und zum Frischkäsemix geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben würzen.

Frischhefe mit Zucker bestreuen. Sobald sie nass ist, Wasser beigeben und gut verrühren. Mehl, Salz, Olivenöl und den Frischkäsemix dazugeben und gut vermengen. Den Teig fünf Minuten kräftig kneten, im Anschluss für eine Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Den Teig zu kleinen Brötchen formen und in eine Muffinform geben. Für weitere 30 Minuten die Brötchen an einem warmen Ort aufgehen lassen. Die Brötchen mit wenig Olivenöl bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen.



HAUPTGANG: KALBSSCHNITZEL NACH WIENER ART MIT KARTOFFEL-MILLEFEUILLE, SCHALOTTEN-PORTWEINREDUKTION UND PREISELBEEREN

Kalbsschnitzel

600 g Kalbsnuss, in dünnen Scheiben und geklopft
5 Zitronen
2 Eier
150 g Weissmehl
150 g Paniermehl
1 cl eiskaltes Sprudelwasser
2 EL Ghee
1 l Sonnenblumenöl
Salz

Die Kalbsplätzli auf jeder Seite mit etwas Salz bestreuen.

Die Eier in einen Suppenteller schlagen und das Sprudelwasser dazugeben. Das Mehl sowie das Paniermehl je in einen Suppenteller geben.

Die Kalbsplätzli zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden.

In einer tiefen Bratpfanne das Sonnenblumenöl mit dem Ghee auf 170 °C erhitzen. Die Schnitzel nacheinander frittieren, bis sie goldbraun sind. Die Schnitzel aus dem Öl nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Preiselbeeren

200 g Preiselbeeren
50 ml Wasser
1 TL Zimt
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft
1 EL Rotwein

Das Wasser mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Preiselbeeren dazugeben und ca. 7 Minuten mitköcheln lassen. Salz, Zitronensaft und Rotwein dazugeben. Alles etwa zwei Stunden auf sehr niedriger Stufe köcheln lassen. Anschliessend auskühlen lassen.



Kartoffel-Millefeuille

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Bund Thymian, klein geschnitten
200 g Butter
2 Knoblauchzehen, gepresst
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in möglichst dünne Scheiben hobeln.

Die Butter in einer Pfanne erwärmen. Thymian, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss begeben.

Ein Backpapier in einer Form auslegen. Mit den Kartoffelscheiben eine erste Lage drauflegen und mit der Buttermischung bepinseln. Eine zweite Schicht Kartoffelscheiben drauflegen und wieder mit der Buttermischung bepinseln. Weiter so verfahren, bis alle Kartoffelscheiben aufgebraucht sind.

Die Backpapierenden straff über die Kartoffelscheiben schlagen und mit Gewicht beschweren.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Umluft) eine Stunde backen. Die Form herausnehmen und über Nacht kaltstellen. Millefeuille aus der Form nehmen und in Stücke schneiden und mit etwas Öl bepinseln. Im Ofen bei 220 °C (Grillfunktion) 30 Minuten backen.

Schalotten-Portweinreduktion

200 ml Porto Niepoort Tawny Port
1 Schalotte
0.5 Bund Thymian
200 ml Kalbsfond
1 EL Butter
1 TL eiskalte Butter
Salz, Pfeffer

Die Schalotte ganz fein würfeln und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anschwitzen, bis sie glasig ist. Mit dem Portwein ablöschen. Thymian ganz hinzugeben.

Bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1/3 der Flüssigkeit einkochen lassen.

Den Kalbsfond dazugeben und weiter köcheln lassen bis eine leicht sämige Konsistenz entsteht. Die Thymianzweige entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und Pfanne vom Herd nehmen.

Die eiskalte Butter einrühren, damit die Sauce glänzt und rund im Geschmack wird.



DESSERT: SELBSTGEMACHTER MCFLURRY MIT KIRSCHKOMPOTT UND CRUMBLE

McFlurry

200 ml Rahm
200 ml Milch
50 g Naturejoghurt
1 Vanillestange, Mark davon
70 g Puderzucker
1 Prise Salz

Puderzucker und Salz vermischen. Rahm, Milch, Joghurt und ausgeschabtes Mark der Vanillestange dazugeben. Die Mischung in Eiswürfelformen geben und einfrieren lassen. Die gefrorene Mischung in den Mixer geben und bei niedriger Stufe weich mixen.

Kirschkompott

950 g Kirschen
120 g Zucker
100 ml Wasser
1 EL Speisestärke
1 Schuss Cognac
1 Schuss Orangensaft
1 Prise Zimt

Die Kirschen waschen und entkernen. In einer Pfanne bei mittlerer Stufe mit dem Zucker und Wasser ca. 30 Minuten köcheln lassen. In den letzten drei Minuten Speisestärke, Cognac, Orangensaft und Zimt begeben. Kirschkompott vollständig auskühlen lassen.

Crumble

100 g Mehl
60 g Butter
40 g Rohrzucker
20 g Zucker
1 Vanillestange, Mark davon
1 Prise Zimt

Alle Zutaten vermischen und mit den Händen zu Streuseln verkneten. Auf ein Blech streuen und bei 180 °C im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen.