REZEPT VON PHILIPP

Sendung vom 22.10.2022

Engadiner Heusuppe

*** * ***

Hackbraten nach Grossmutters Art
Kartoffelstock
Saisonales Gemüse

*** * ***

Hausgemachte Apfelwähe
Selbstgemachtes Sauerrahm-Glacé
Schongauer Doppelrahm

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

VORSPEISE: ENGADINER HEUSUPPE

Engadiner Heusuppe
1 Zwiebel
1 Rüebli
150 g Sellerie
75 g Gerstengraupen
1 EL Butter
1 ⅕ l Hühnerbouillon
2 EL Rapsöl
150 ml Rahm
Salz
Pfeffer
Eine Handvoll frisches Heu

Die Zwiebel, das Rüebli und den Sellerie schälen und würfeln. Das Heu im heissen Öl andünsten und mit der Hühnerbouillon ablöschen. Aufkochen, vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschliessend durch ein Sieb passieren.

Das Gemüse zusammen mit der Rollgerste in der heissen Butter unter Rühren braun anbraten. Die Bouillon zugiessen und etwa 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Zum Schluss den Rahm zugeben, die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit je einem Klecks geschlagenem Rahm servieren.

HAUPTGANG: HACKBRATEN NACH GROSSMUTTERS ART, KARTOFFELSTOCK UND SAISONALES GEMÜSE

Hackbraten
2 Scheiben Weissbrot
3 EL Milch

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 EL Peterli
1 EL Butter

800 g Hackfleisch
2 EL grobkörniger Senf
½ TL Edelsüss Paprika
1 TL Salz
wenig Pfeffer

1 EL Bratbutter

600 g Rüebli
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 EL Tomatenpüree
2 dl Rotwein
1 dl Fleischbouillon
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Brot in Würfeli schneiden und mit Milch in einer Schüssel mischen.
Zwiebeln schälen, fein hacken, Knoblauch pressen, Peterli fein schneiden. Butter im Brattopf warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Peterli ca. 5 Minuten dämpfen, in die Schüssel geben, auskühlen.

Hackfleisch, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer beigeben, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden, zu einem ca. 20 cm langen Braten formen.

Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Hackbraten rundum ca. 5 Minuten anbraten. Braten herausnehmen, Bratfett abtupfen, evtl. wenig Bratbutter beigeben.

Rüebli schälen, längs halbieren, schräg in Stücke schneiden. Zwiebel schälen, halbieren, je 1 Lorbeerblatt mit einer Nelke in die Zwiebel stecken. Rüebli mit dem Tomatenpüree kurz andämpfen. Wein dazu giessen, Bratansatz lösen, etwas einköcheln. Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren. Braten und Zwiebel beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Minuten schmoren, würzen. Hackbraten herausnehmen, tranchieren, mit dem Gemüse anrichten.

Kartoffelstock
1 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält und in Stücken
2 dl Milch
30 g Butter
1 TL Salz
Muskatnuss

Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.
Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln durch eine Presse oder das Passevite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch beigeben.

DESSERT: APFELWÄHE MIT SAUERRAHM-GLACÉ

Apfelwähe
4 Äpfel
5 EL Haselnüsse, gemahlen
1 Stück Mürbeteig, fertig
1 Prise Zimt, gemahlen

2 Eier
100 ml Milch
4 EL Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
200 ml Vollrahm

Für die klassische Apfelwähe zuerst den Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Äpfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

In der Zwischenzeit den fertigen Mürbeteig auf ein mit Backpapier belegtes, rundes Backblech geben. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und gleichmässig mit gemahlenen Haselnüssen bestreuen. Die Apfelstücke rosettenförmig darauf verteilen.

In einer grossen Schüssel den Vollrahm, die Milch, Vanillezucker, Puderzucker und die Eier gut miteinander verrühren und den Guss gleichmässig über die Äpfel giessen. Die Wähe auf der untersten Schiene des Ofens ca. 30 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und mit etwas Zimt bestreuen und servieren.

Sauerrahm-Glacé
4 dl saurer Halbrahm
1 dl Vollrahm
80 g Puderzucker

Saurer Halbrahm in eine weite Chromstahlschüssel geben. Rahm mit Puderzucker steif schlagen. Die Hälfte davon mit dem Schwingbesen unter den sauren Halbrahm rühren. Den Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Die Masse zugedeckt ca. 4 Stunden gefrieren. Stündlich gut rühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.