

REZEPT VON CHRISTINA

Sendung vom 21.02.2026

Rieslingsuppe

* * *

Geschmorte Kalbsbäggli mit Kartoffelstock

* * *

Semifreddo

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: RIESLINGSUPPE

100 g Lauch
80 g Sellerie
1 Zwiebel
1 EL Butter
8 dl Bouillon
30 g Mehl
20 g Maizena
1 Bund Schnittlauch
3 dl Riesling-Silvaner
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Den Lauch rüsten und in feine Streifen schneiden. Den Sellerie schälen und an einer Röstiraffel reiben. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Gemüse beifügen und leicht salzen. Zugedeckt alles 5 Minuten dünsten lassen.

Die Gemüsebouillon aufkochen.

Das Mehl und Maizena über das Gemüse sieben und alles untermischen. Mit der heissen Bouillon ablöschen und die Suppe 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Wein und den Rahm zur Suppe geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren nochmals gut heiss werden lassen und mit dem Schnittlauch bestreuen.



HAUPTGANG: GESCHMORTE KALBSBÄGGLI MIT KARTOFFELSTOCK

Geschmorte Kalbsbäggli

6 Kalbsbäckchen
1 Kalbsfuss, in Scheiben
30 g Weissmehl
1 dl Öl
3 EL Bratbutter
1 Flasche kräftiger Rotwein
2 dl Portwein
1 dl Kalbsjus
1 Lauch
1 Rüebli
1 Stangensellerie
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
2 EL Tomatenpüree
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer

Von den Kalbsbäckchen die Sehnen und Haut wegschneiden, würzen und mit Mehl bestäuben. Olivenöl und Bratbutter in einem Schmortopf erhitzen und die Kalbsbäckchen darin goldbraun anbraten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Gemüse rüsten, in gleich grosse Stücke schneiden und im Schmortopf vorsichtig anschwitzen. Tomatenpüree dazugeben und mitdünsten.

Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfuss-Scheiben dazugeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Gewürze und Kräuter dazugeben und leicht einkochen lassen. Die Kalbsbäckchen dazugeben, Kalbsjus dazugiessen und zugedeckt etwa vier Stunden im Ofen schmoren.

Die Kalbsbäckchen herausnehmen und die Sauce etwas einkochen und abpassieren. Nach Belieben würzen. Kurz vor dem Servieren die Kalbsbäckchen in die Sauce legen und heiss werden lassen.



Kartoffelstock

800 g mehligkochende Kartoffeln

100 ml Rahm

150 ml Milch

100 g Butter

Salz, Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in den Dampfeinsatz des Schnellkochtopfs geben. Den Schnellkochtopf zu 1/3 mit Wasser füllen, verschliessen und ca. 10 Minuten kochen, bis die Kartoffel gar sind. Rahm und Milch in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz und Muskatnuss würzen.

Die Kartoffeln noch heiss in einem Topf mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Butter stückweise dazugeben und unterheben. Die heisse Rahm-Milch-Mischung dazugiessen und verrühren. Nach Belieben abschmecken.



DESSERT: SEMIFREDDO

50 g Zucker
100 g Mandeln, gehackt
2 Eier
100 g Zucker
1 TL Amaretto
350 ml Rahm
1 Prise Salz

50 g Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Die Mandeln dazugeben und immer wieder durchrühren. Nach kurzer Zeit die Pfanne vom Herd nehmen und die kandierten Mandeln auf einem Backpapier verteilen. Die Eier trennen, Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Amaretto cremig rühren. Die Eiweisse mit Salz steif schlagen. Rahm steif schlagen und beiseitestellen. Eischnee zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Rahm ebenfalls hinzugeben und unterheben. Gehackte Mandeln dazugeben und ebenfalls vorsichtig unterheben. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Flüssige Semifreddo-Masse in die Form füllen und glatt streichen. Form mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Stunden in den Tiefkühler stellen. Kurz vor dem Servieren das Semifreddo aus der Form stürzen, Folie abziehen und in Scheiben schneiden.