

REZEPT VON BETTINA

Sendung vom 13.7.2013

* * *

Heminachoch

* * *

Safranparfait mit Apfelküchlein

* * *

Hauptgang



Dessert





HAUPTGANG: HEMINACHOCH

1.5 l Bouillon
150 - 200 g Trockenfleisch, Wurst, Speck
1 Zwiebel
400 g Kartoffeln
500 g Risotto Reis
50 g Guter Heinrich (Wilder Spinat)
1 dl Rahm
1 EL Butter
4 EL Bergkäse

Das Fleisch in Stücke schneiden und während 15 Minuten in der Bouillon köcheln. Die Kartoffeln schälen und in gleichmässige Stücke schneiden. Dann die fein geschnittene Zwiebel, den Reis und die Kartoffeln in die Bouillon geben und während ca. 5 Minuten mitkochen. Den wilden Spinat zugeben und für 20 Minuten mitkochen. Mit Rahm, Butter und geriebenem Bergkäse abschmecken.

Variante anstatt Guter Heinrich: Spinat, Bärlauch oder Lauch



DESSERT: SAFRANPARFAIT MIT APFELKÜCHLEIN

Safranparfait

2 Eigelb
5 EL Zucker
3 dl Rahm
2 Eiweiss
Etwas Safran

Eigelb rühren bis die Masse hell ist. Rahm und Eiweiss steif schlagen. Alle Zutaten ausser dem Safran zusammenfügen und gut mischen.

Den Safran mörsern. Sorgfältig unter die Masse rühren, in eine Form füllen und für 2-3 Stunden ins Tiefkühlfach legen.

Apfelküchlein

3 Äpfel
200 g Weissmehl
2 dl Milch
2 Eigelb
2 Eiweiss
Salz
Zucker
Zimt

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1 cm grosse Scheiben schneiden. Weissmehl und Milch verrühren. Eigelb und Eiweiss steif schlagen. Mit wenig Salz würzen, alles gut mischen und mit Zucker und Zimt abschmecken.

Dann die Apfelringe mit der Teigmasse frittieren. Zusammen mit dem Safranparfait anrichten und servieren.