

REZEPT VON PASQUALINA

Sendung vom 21.09.2024

Kalte Mango-Gurken-Suppe mit frischem Baguette

* * *

Saftige Kalbshaxen aus dem Ofen Maistaler goldgelb gebraten Bohnenbündeli mit Speck umwickelt

* * *

Mango-Trifle mit gebrannten Mandeln

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KALTE MANGO-GURKEN-SUPPE MIT FRISCHEM BAGUETTE

Kalte Mango-Gurken-Suppe

3 reife Mangos
200 g Gurke, geschält, längs halbiert und entkernt in kleine Stücke geschnitten
4 dl fettfreie Gemüsebouillon
Zitronenmelissenblätter, fein gehackt
Pfeffer

Mit dem Mixer die Mango- und Gurkenstücke zusammen mit der Bouillon fein pürieren. Die Zitronenmelissenblätter daruntermischen. Suppe nach Geschmack würzen und kaltstellen.

Baguette

400 g Weizenmehl
1 ½ TL Salz
1 Prise Salz
¼ Würfel frische Hefe
270 ml lauwarmes Wasser

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hineinbröckeln. Das lauwarme Wasser zugeben. Alles verkneten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche schütten und mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer in zwei Teile halbieren. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem ca. 40 cm langen Strang formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ruhen lassen, bis der Ofen auf 230° vorgeheizt ist. Porzellangefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Baguettes beliebig einschneiden und im Ofen ca. 25-30 Min. backen. Backpapier vom Blech ziehen und Baguettes auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



HAUPTGANG: SAFTIGE KALBSHAXEN AUS DEM OFEN, MAISTALER GOLDGELB GEBRATEN, BOHNENBÜRDELI MIT SPECK UMWICKELT

Kalbshaxen

6 Kalbshaxen

1½ TL Salz

etwas Pfeffer

3 EL Mehl

etwas Bratbutter

3 Zwiebeln, fein gehackt

750 g Rüebli, in Würfel geschnitten

4½ dl helles Bier

3 dl Fleischbouillon

1½ Zweige Oregano

1½ Lorbeerblätter

1½ EL Oregano, fein geschnitten

Haxen mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in einen Teller geben und die Haxen darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

Wenig Bratbutter im Bratpf heiss werden lassen. Haxen beidseitig je ca. zwei Minuten anbraten.

Herausnehmen und die Hitze reduzieren.

Zwiebeln und Rüebli andämpfen, etwas Mehl kurz mitdünsten. Bier dazugiessen, ca. eine Minute einkochen.

Bouillon dazugiessen, aufkochen lassen und die Hitze wieder reduzieren. Oreganozweiglein, Lorbeerblatt und das Fleisch in die Pfanne begeben. In der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens für etwa 1¼ Stunden schmoren. Herausnehmen, Oreganozweiglein und das Lorbeerblatt entfernen. Nach Belieben würzen und Oregano darüberstreuen.



Maistaler

1½ Zwiebeln

1½ Knoblauchzehen

1½ EL Butter

12 dl Gemüsebouillon

375 g mittelfeiner Maisgriess

75 g Butter

Salz, Pfeffer

3 Eier

6 EL Mehl

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Bouillon dazugießen und aufkochen. Maisgriess einrühren, Hitze reduzieren. Unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze ca. vier Minuten zu einem dicken Brei köcheln. Butter darunterrühren und würzen. Einen Tag beiseitestellen.

Die Polenta mit den Eiern und dem Mehl mischen und zu einem klebrigen Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu Talern formen und in einer Pfanne goldgelb braten.

Bohnenbündeli mit Speck

900 g grüne Bohnen

12 Streifen Speck

etwas Butter

Salz, Pfeffer

Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Gesalzenes Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Die Bohnen hinzugeben und etwa acht Minuten bei geschlossenem Deckel bissfest garen. Anschliessend die Bohnen in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. In acht Portionen aufteilen, fest mit dem Speck umwickeln und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen im Speckmantel hineingeben. Die Specknaht sollte nach unten zeigen. Die Päckchen von allen Seiten knusprig anbraten.



DESSERT: MANGO-TRIFLE MIT GEBRANNTEN MANDELN

Gebrannte Mandeln

0.5 dl Wasser
1 TL Vanillezucker
100 g Zucker
100 g ungeschälte Mandeln
Zimt

Wasser und Zutaten bis und mit Zucker in einer Gusseisenpfanne aufkochen. Die ungeschälten Mandeln dazugeben und Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen, bis der Zucker trocken wird. Weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzend überzieht. Mandeln sofort auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auskühlen lassen.

Mango-Trifle

3 Mango
3 Orangen
3 EL Zucker
3 dl Rahm
300 g Crème Fraîche
6 EL Puderzucker
6 EL Cognac
33 g gebrannte Mandeln

Mango in Würfel schneiden. Orangen auspressen, den Saft in eine Pfanne giessen. Zucker und Mango begeben. Alles aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. fünf Minuten köcheln lassen, bis ein dickliches Mus entsteht. Danach auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen, sorgfältig mit Crème Fraîche, Puderzucker und Cognac vermischen. Mandeln grob hacken. Mangomus abwechslungsweise mit der Cognac Crème und den gehackten Mandeln in Gläser schichten. Mit Mandeln abschliessen und bis zum Servieren kühl stellen.