

REZEPT VON DIANA

Sendung vom 01.11.2025

Griessnockerlsuppe

* * *

Tafelspitz mit Semmelkren und gebratenen Kartoffeln

* * *

Kaiserschmarren mit Heidelbeer-Vanille-Mus

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GRIESSNOCKERLSUPPE

Nockerl

120 g Hartweizengriess
60 g Butter (zimmerwarm)
1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise Muskat, gemahlen

Butter in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Das Ei verquirlen, zur Butter geben und gut verrühren. Den Griess unterrühren und mit Salz und Muskat würzen. Die Masse ca. 15–20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Suppe

500 ml Wasser
1 Bouillonwürfel
1 Prise Salz

Wasser in einen Topf geben, mit Salz und Bouillon zum Kochen bringen.

Mit zwei Löffeln kleine Nockerl aus der gekühlten Griessmasse formen und in die kochende Suppe gleiten lassen. Etwa 15 Minuten leicht wallend kochen, bis die Nockerl gar sind. Mit etwas Schnittlauch garnieren, servieren.



HAUPTGANG: TAFELSPITZ MIT SEMMELKREN UND GEBRATENEN KARTOFFELN

Tafelspitz

- 300 g Kartoffeln
- 300 g Rüebli
- 300 g Sellerie
- 1 Zwiebel (mit Schale)
- 3 l Wasser
- 1 Bund Petersilie
- 1.2 kg Rindshuftdeckel (Tafelspitz)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 2 EL Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Stange Lauch (halbiert, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten)

Kartoffeln, Rüebli und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel quer halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in einer grossen Pfanne ohne Fett dunkelbraun rösten.

Geröstete Zwiebelhälften, Lauch, Gemüswürfel, Petersilie und Wasser in einen großen Topf geben. Aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Tafelspitz zusammen mit Lorbeerblättern, Nelken, Salz und Pfefferkörnern in den Topf geben. Knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 Stunden ziehen lassen. Dabei gelegentlich den Schaum abschöpfen. Danach Zwiebelhälften und Petersilienstiele entfernen.

Das Fleisch aus dem Sud nehmen, quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Sud, den Kartoffeln und dem Gemüse auf Tellern anrichten.

Semmelkren

- 3 Semmeln
- 350 ml Fleischbouillon
- 15 g Kren (Meerrettich), fein gerieben
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Prise Salz
- Pfeffer nach Geschmack

Semmeln in kleine Würfel schneiden. Einen Topf erhitzen, die Semmelwürfel zufügen und nach und nach mit der heissen Fleischbouillon aufgiessen. Dabei ständig rühren, bis ein sämiger Brei entsteht.

Vor dem Servieren den frisch geriebenen Kren einrühren. Mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer abschmecken.



Gebratene Kartoffeln

800 g festkochende Kartoffeln

Pflanzenöl

Salz, Chili-Gewürz, Pfeffer

Die Kartoffeln in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten andünsten. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich dünsten. Deckel entfernen und die Kartoffeln goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili-Gewürz würzen.



DESSERT: KAISERSCHMARREN MIT HEIDELBEER-VANILLE-MUS

Kaiserschmarren

150 g Mehl
40 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 dl Milch
4 frische Eigelbe
4 Eiweisse
Rosinen, über Nacht in Rum eingelegt
Etwas Bratbutter zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben

Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Milch auf einmal dazugliessen und glatt rühren. Eigelbe und nach Belieben Rosinen untermischen.

Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen und portionsweise mit einem Gummischaber sorgfältig unter den Teig heben.

Etwas Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Teig ca. 1 cm hoch einfüllen. Bei reduzierter Hitze backen, bis sich die Unterseite vom Pfannenboden löst. Wenden und fertig backen.

Den Schmarren mit zwei Bratschaufeln in kleine Stücke reissen und warm stellen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Zum Servieren den Kaiserschmarren auf Tellern anrichten und grosszügig mit Puderzucker bestäuben.

Heidelbeer-Mus

2 EL Wasser
1 EL Puderzucker
150 g Heidelbeeren
1 Blatt Gelatine (ca. 5 Minuten in kaltem Wasser eingelegt und abgetropft)
100 g weisse Schokolade, geschmolzen
2.5 dl Vollrahm, steif geschlagen

Wasser, Puderzucker und Heidelbeeren in eine Pfanne geben und mischen. Aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Die Masse pürieren.

Die eingeweichte Gelatine unter das heisse Heidelbeerpüree rühren, dann alles durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Auskühlen lassen. Zugedeckt ca. 15 Minuten kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest wird.

Mousse herstellen:

Das Heidelbeerpüree glatt rühren. Schokolade schmelzen und zusammen mit 3 EL Schlagrahm unter die Masse rühren.

Den restlichen Schlagrahm steif schlagen und mit dem Gummischaber vorsichtig unterheben.

In Gläser füllen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.

Nach Belieben mit frischen Heidelbeeren, Minze oder Schokospänen garnieren.



Vanille-Mus

4 Blatt Gelatine
4 Eigelb
80 g Zucker
250 ml Milch
0.5 Vanilleschote
200 ml Rahm

Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel über einem heissen Wasserbad cremig aufschlagen, bis die Masse ca. 80 °C erreicht. Gelatine ausdrücken und in der warmen Eiermasse auflösen.

Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Vanilleschote entfernen und die Milch langsam unter Rühren zur Eiermasse giessen. Alles nochmals im Wasserbad auf 80 °C erhitzen, damit sich die Crème verbindet. Vanillecrème ca. 30 Minuten kühl stellen, bis sie leicht geliert.

Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die gelierende Vanillecrème heben. Das Vanillemus mindestens 4 Stunden kalt stellen.