

REZEPT VON SONJA
Sendung vom 24.12.2022

Kartoffelcrème-Suppe mit Trüffelöl

* * *

**Poulet an Somersby-Sauce
Basmatireis
Minze-Bohnen**

* * *

**Vanillequark mit Erdbeeren auf
Butterkekse**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KARTOFFELCRÈME-SUPPE MIT TRÜFFELÖL

200 g Kartoffeln
1 Zwiebel
600 ml Gemüsebouillon
300 ml Halbrahm
3 EL Trüffelöl
etwas Salz, Olivenöl, Muskat

Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser weichkochen, in der Zwischenzeit Zwiebeln in einem Topf mit Öl anschwitzen, Bouillon darauf geben und mit Deckel 20 Minuten köcheln. Danach mit Stabmixer mixen und durch ein Sieb passieren. Nun den Halbrahm und das Trüffelöl dazugeben. Die Kartoffeln abgiessen und in die Suppe dazugeben und noch einmal mixen. Jetzt mit Salz und Muskat abschmecken, nochmal erhitzen und fertig.



HAUPTGANG: POULET AN SOMERSBY-SAUCE, BASMATIREIS, MINZE-BOHNEN

600 g Poulet
je 2 TL Paprikapulver, Salz und Pfeffer
3 EL Mehl
2 Zwiebeln
2 Äpfel
50 g gewürfelter Speck
300 ml Apfelwein/Cidre
200 ml Bouillon
2 Lorbeerblätter
3 EL Crème Fraîche
1 EL Mehl
2 Tassen Basmatireis
500 g Bohnen
2 Knoblauchzehen
ein paar Minzblätter
Schnittlauch

Poulet in kleine Stücke schneiden, mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Zwiebeln schälen und fein zerkleinern. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Poulet, Zwiebel, Äpfel, Mehl und Speck mischen und kurz andünsten. Kräuter dazugeben und mit Apfelwein/Cidre und Bouillon übergiessen und auf tiefer Stufe ca. 30 Minuten köcheln. Zum Schluss mit Crème Fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen in einer Bratpfanne mit Knoblauch und Minze andünsten, sodass sie noch schön knackig bleiben. Zum Servieren bündeln und mit Schnittlauch zusammenbinden.

Den Reis mit doppelter Menge Wasser kochen.



DESSERT: VANILLEQUARK MIT ERDBEEREN AUF BUTTERKEKSEN

500 g Erdbeeren
2 dl Halbrahm
250 g Crème Fraîche
1 Vanillestange
1-2 EL Zucker
1-2 TL Vanillezucker

Butterkekse zerbröseln und in ein Glas geben.

Rahm steif schlagen und mit Crème Fraîche mischen. Vanillestange auskratzen und in die Masse mischen. Mit Zucker und Vanillezucker süssen und über die Butterkeks-Krümmel geben. Über Nacht oder mind. 4 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Vor dem Servieren auf den Vanillequark geben und mit weiteren Butterkeksen und Minzblätter dekorieren.