

REZEPT VON CAROLINE

Sendung vom 27.06.2020

Wirz-Suppe mit selbstgebackenem Brot

* * *

Römerschnitzel Salzkartoffeln Saisonales Gemüsebouquet

* * *

Beeren-Roulade mit Himbeerglacé

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: WIRZ-SUPPE MIT SELBSTGEBACKENEM BROT

Wirz-Suppe

600 g Wirz
1 Zwiebel
1 grosse, mehlig kochende Kartoffel
1 Kohlrabi
2 EL Öl
1 L selbstgemachte Gemüsebouillon
3 EL Condimento bianco
Speck
1 EL brauner Zucker
1 dl Rahm
Salz
Pfeffer

Einige Wirzblätter beiseitestellen. Den restlichen Wirz halbieren und Strunk entfernen. Wirz fein schneiden, Zwiebel hacken, Kartoffel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das Kohlrabi weichkochen. Zwiebel und Wirz in Öl andünsten und die Bouillon dazu giessen. Suppe 20 Minuten kochen lassen. Mit Condimento abschmecken. Inzwischen beiseitegestellte Wirzblätter sowie Speck in feine Streifen schneiden. Speck ohne Fett knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Wirz in derselben Pfanne dünsten bis er zusammenfällt. Zucker beigegeben und karamellisieren lassen. Rahm zur Suppe geben und kurz aufkochen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Wirzstreifen und Speck garnieren.

Selbstgemachte Gemüsebouillon:

Lauch
Rüebli
Sellerie
Zwiebel
Lorbeerblatt
Salz
Pfefferkörner

Alles zusammen für 2 Stunden köcheln lassen und Bouillon anschliessend absieben und mit der Suppe verarbeiten.



Gefülltes Brot

1 kg Weissmehl
100 g Butter
1 EL Salz
6 dl Milch
1 frischer Hefewürfel
Senf
Frühstücksspeck
Wirzblätter
Käse
Eigelb

Mehl, Butter, Salz, Milch, Hefe mischen und zu einem Teig kneten. Für 2 bis 3 Stunden aufgehen lassen. Teig ausrollen, mit Senf bestreichen, mit Frühstücksspeck und Wirzblätter belegen und geriebener Käse nach Wahl darüber streuen. Teig zu einer Roulade rollen und mit Eigelb bestreichen. Auf der zweituntersten Rille im Ofen bei 200°C für 30 bis 35 Minuten backen.



HAUPTGANG: RÖMERSCHNITZEL, SALZKARTOFFELN UND SAISONALES GEMÜSEBOUQUET

Römerschnitzel

8 Kalbsplätzli
4 halbierte Tranchen Parmaschinken
8 Salbeiblätter
Olivenöl
1 dl Marsala
15 g Butter
Salz
Pfeffer

Kalbsplätzli etwas flach klopfen. Je eine Schinkenhälfte und Salbeiblatt auf die Plätzli legen, mit einem Zahnstocher fixieren. Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli beidseitig kurz anbraten, herausnehmen und Bratfett auftupfen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, warm stellen. Marsala in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, Hitze reduzieren und etwas einkochen lassen. Butter in kleine Stücke schneiden und kalt unterrühren. Die Sauce darf nicht mehr kochen. Nach Bedarf nochmals mit etwas Pfeffer abschmecken. Sauce über die Plätzli giessen.

Salzkartoffeln mit Aligot

500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
100 g Crème fraîche
100 g Butter
100 g Käse
Salz
Pfeffer

Kartoffeln schälen, im Wasser weichkochen und absieben. Einige Kartoffeln beiseite stellen, den Rest mit etwas Salz weich stampfen. Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse dazu drücken. Crème fraîche und Butter einrühren. Käse in dünne Scheiben schneiden, mit einem Teigschaber unter das Püree rühren bis das Aligot Fäden zieht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Spiegel auf den Teller legen. Salzkartoffeln darüber verteilen.



Gemüsebouquet

1 Kohlrabi
4 Frühlingszwiebeln
Safran
Butter
1 Rüebli
4 grüne Spargeln
Olivenöl

Kohlrabi knackig weichkochen und mit Frühlingszwiebel, Safran und Butter vermischen. Rüebli und Spargel in Olivenöl knackig braten.



DESSERT: BEEREN-ROULADE MIT HIMBEERGLACÉ

Beeren-Roulade

Biskuitteig:

70 g Zucker
3 Eigelbe
1 EL heisses Wasser
3 Eiweisse
1 Prise Salz
2 EL Zucker
60 g Mehl
2 EL Schokoladenpulver

Für den Biskuitteig Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Eiweisse mit Salz steif schlagen. Zucker begeben und weiter schlagen bis der Eischnee glänzt. Mehl und Schokoladenpulver mischen, sieben und lageweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig unterziehen. Masse rechteckig ca. 1 cm dick auf einem mit Backpapier belegten Blech austreichen. Etwa 6 Minuten in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen. Biskuitteig herausnehmen, mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen und das Papier sorgfältig abziehen. Biskuitteig sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken und auskühlen lassen. Teigländer gerade schneiden.

Rouladen-Füllung:

3 dl Vollrahm
3 EL Holundersirup
250 g Beeren
Schokoladenspäne

Rahm mit dem Sirup steif schlagen und 1/3 davon beiseitestellen. Die Beeren in kleine Würfel schneiden und unter den restlichen Rahm mischen. Biskuitteig mit dem Beerenrahm bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen und von der Schmalseite her satt aufrollen. Roulade mit beiseitegestelltem Rahm bestreichen, Schokoladenspäne darauf verteilen.



Himbeerglacé

2 Eigelbe
70 g Zucker
150 g Himbeeren
150 g Rahm
150 g Milch

Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Rahm steif schlagen, Himbeerpüree und Eigelbmasse darunterziehen und 2 bis 3 cm hoch in eine weite Form geben. Während 6 bis 8 Stunden gefrieren lassen, dabei alle 30 Minuten mit dem Schwingbesen gut durchrühren.

Meringues

2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
100 g Zucker

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen bis der Eischnee fest und glatt ist. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt. Restlichen Zucker begeben und kurz weiter schlagen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle, Durchmesser ca. 16 mm, füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech 8 Meringues von je 3 cm Länge und 3 cm Breite in mindestens drei Schlaufen spritzen. Für 3 Stunden in der Mitte des auf 80°C vorgeheizten Ofens trocknen. Dabei Ofentür mit einer Holzkelle leicht offenhalten. Herausnehmen, sorgfältig vom Backpapier lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.