

KOCHABEND VOM 20 JUNI 2016

**MELSER RIESLING SUPPE MIT
SPIESSCHEN VON FORELLEN**

**GLACIERTER KALBS BUG
ROTWEINSAUCE UND WURZELGEMÜSE**

VANILLE – SOUFFLÉ

DANIEL SONDEREGGER

ANDRÉ TUCHSCHMID

MELSERS RIESLING SUPPE

Zutaten: Riesling suppe.

6 dl. Gemüsebrühe

3 dl. Riesling x Silvaner

3 dl. Rahm

Zitronensaft

Butterflocken

Mehlbutten: 30 gr. Zopf Mehl

30 gr. Weiche Butter

Forellenspiesschen: 4 Forellenfilet

1 El. Butter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Holzspiesschen

Schnittlauch

Die Gemüsebrühe zusammen mit dem Wein aufkochen. In der Zwischenzeit die Butter und das Mehl für die Mehlbutten mit einer Gabel oder von Hand zusammenfügen. Zu einer kleinen Rolle formen, in Klarsichtfolie einschlagen und an der Kälte aufbewahren.

Diese Mehlbutten dann in kleinen Portionen mit dem Schwingbesen nach und nach in die leicht siedende Weinbrühe schlagen. Für einige Minuten köcheln lassen. Die jetzt gebundene Riesling Suppe mit dem Rahm verfeinern. Diese am besten mit einem Mixstab unter die Suppe emulgieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Reservieren.

Die Forellen in 6 Stücke schneiden und auf die Spiesschen stecken. Dann die Butter leicht aufschäumen und die Spiesschen auf beiden Seiten in je einer Minute anziehen.

Nicht braten!!!

Sie Suppe noch einmal kräftig aufkochen. Dann einige Butterflocken mit dem Mixstab unterschlagen. Mit Zitronensaft und allenfalls noch etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in vorgeheizten Tellern anrichten. Die Forellenspiesschen über die angerichtete Suppentasse legen und dies sofort auftragen.

GLACIERTER KALBS BUG

Zutaten: Kalbs Bug

1 Kg. Kalbs Bug (Laffen spitz)
1 El. Bratbutter
1 rote Karotte
2 dl. Rotwein (Pinot Noir
1 Lauch (weisser Teil 1 Zwiebel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzeh ungeschält
1 Tomate geschält
5 dl. Brauner Kalbsfond
2 Blatt Lorbeer
1 Gewürznelke

Zutaten Wurzelgemüse

1 Pfälzer Rübe
1 Kohlrabi
1 Karotte
1 Zwiebel
2 dl. Weisswein
1 Knollensellerie
1 Thymianzweig
1 El. Butter
1 Prieser Zucker
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Bratofen auf 140 Grad vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Bratbutter in einer Schmorpfanne auf dem Herd erhitzen, Kalbs Bug darin rundum anbraten.

Karotte, Lauch und Zwiebeln in Würfel schneiden, Zusammen mit dem Knoblauch in der Brasière andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, danach die geschälte und gewürfelte Tomate zufügen. Aufkochen dann den braunen Kalbsfond zugießen. Nochmals aufkochen. Das angebratene Fleisch dazulegen, dies sollte zugut drei Viertel von Flüssigkeit bedeckt sein. Allenfalls mit etwas Wasser ergänzen. Lorbeerblatt und Gewürznelke in die Sauce geben. Brasière 1 Stunde zugedeckt in den Backofen stellen. Danach eine weitere Stunde offen garen und alle 10 Minuten mit dem Saft übergießen.

Sämtliche Wurzelgemüse in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin anziehen. Mit dem Weisswein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer und Zucker abschmecken. Aufkochen und die Gemüse knapp garen, herausnehmen.

Den entstandenen Gemüse Saft einkochen bis dieser Sirup artig wird. Das Gemüse wieder in den dickflüssigen Saft legen. Mit gezupften Thymian Blätter bestreuen alles gut mischen.

Den Kalbs Bug mit einer Metallnadel auf den Gar grad prüfen. Herausnehmen und zugedeckt kurz ruhen lassen. Den Bratensaft auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Den Braten in knapp 1 cm dicke Tranchen schneiden. Das Wurzelgemüse auf heisse Teller geben und je 2 Fleischtranchen darauf betten. Mit dem Bratensaft umgiessen und sofort auftragen

VANILLE SOUFFLÉ

Zutaten: 40 gr. Weissmehl

2 dl. Milch

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

Längs Aufgeschnitten, Samen ausgekratzt.

2 frische Eigelbe

3 frische Eiweisse

1 Prise Salz

40 gr. Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Das Backblech auf der untersten Rille des Backofens schieben

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter warm werden lassen. Mehl begeben, unter Rühren dünsten, das Mehl darf keine Farbe annehmen.

Pfanne von der Platte nehmen. Milch mit Salz und Vanilleschote aufkochen.

Durch ein Sieb zum Mehl giessen, wieder aufkochen, rühren. Bis sich ein Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst, etwas abkühlen. Eigelbe portionenweise darunter rühren, glatt rühren.

Eiweisse mit dem Salz steifschlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, ca. 1/3 des Eischnees mit dem Schwingbesen unter den Teig rühren. Rest mit dem Gummi Schaber sorgfältig darunterziehen

In die Vorbereiteten Förmchen verteilen.

Ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

(Ofen nie öffnen, da sonst das Soufflee zusammenfällt)

Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.