Kochen und Essen von Dienstag, 16. April 2019

Bärlauchsuppe mit Garnelen

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Apfelkren

Eierlikörtiramisu

Bärlauchsuppe mit Garnelen

Zutaten (für 6 Personen)

1/2 Bund	Frühlingszwiebeln
40 g	Margarine
40 g	Mehl
l Liter	Gemüsebrühe (Instant)
2 Bund	Bärlauch
240 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
	Garnele(n), Menge nach Wunsch
20 g	Knoblauchbutter

Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Dass Fett erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit der Gemüsebrühe angiessen. Aufkochen und zugedeckt ca. 5 min köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Bärlauch waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden (etwas davon abnehmen und fein hacken). 200 ml Sahne und Bärlauch in die Suppe geben. Mit einem Zauberstab die Suppe pürieren und sie mit Salz und Pfeffer würzen.

20 g Knoblauchbutter in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin leicht anbraten und würzen.
50 g Sahne steif schlagen.

Die Suppe auf Suppentassen verteilen. Die Garnelen in die Suppe geben, einen Esslöffel Sahne aufsetzen und mit etwas klein gehacktem Bärlauch bestreuen.

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Apfelkren

Zutaten für 6 Portionen

4 Liter	Wasser
2 kg	Rindfleisch (Tafelspitz)
4 TL	Salz
2	Lorbeerblätter
2 TL	Pfeffer-Körner
8	Wacholderbeeren
14	Piment-Körner
3	Zwiebeln, geschälte, halbierte
300 g	Möhren, geschälte, gewürfelte
300 g	Knollensellerie geschält, gewürfelt
1 grosse	Porreestange, geputzt, in 2 grosse Stücke geschnitten
40 g	Butter
35 g	Mehl
150 ml	Sahne
50 g	Meerrettich (Sahnemeerrettich)
	Salz
etwas	Zucker
1 TL	Zitronensaft
1 grosse	Apfel (z.B. Boskop, ca.350 g)
50 ml	Apfelsaft oder Weisswein
30 g	Meerrettich (Sahnemeerrettich)

4 Liter Wasser zum Kochen bringen. Tafelspitz mit Salz, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Pimentkörner zugeben und ca. 3 Stunden mit geschlossenem Deckel gar ziehen lassen – das Wasser sollte dabei nicht mehr kochen.

Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie und den Porree nach 1/2 Stunden Garzeit zugeben. Das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten zugedeckt im warmen Backofen bei 50° C ruhen lassen.

Die Brühe mit dem Gemüse durch ein Sieb geben und 500 ml davon für die Sauce abmessen. Das Gemüse warm stellen.

Für die Sauce aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Die Tafelspitzbrühe mit der Sahne mischen und die Schwitze damit ablöschen. Nun 50 g Sahnemeerrettich unterrühren und mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Für den Apfelkren den Apfel schälen und klein schneiden. Im Apfelsaft oder im Weisswein ca. 20 Min. Dünsten. Dann 30 g Sahnemeerrettich zugeben und verrühren.

Den Tafelspitz auf Tellern verteilen und die Sauce darüber geben. Dazu das Gemüse und den Apfelkren reichen.

Raffiniertes Eierlikörtiramisu

Zutaten für 6 Portionen

250 g	Marcarpone
250 g	Quark
1Dose	Ananas (Stücke)
125 ml	Ananassaft
100 g	Zucker
200 g	Sahne
30 g	Kekse (Amarettini)
125 ml	Eierlikör
10 g	Butter
100 g	Mandeln gehobelt

Die Ananasstücke abtropfen lassen, den Saft auffangen.
Den Mascarpone und den Quark mit dem Ananassaft glatt rühren, Zucker unterrühren, Sahne steifschlagen und unter die Mascarpone-Quark-Creme ziehen.

6 Dessertschälchen mit etwas Mascarpone-Quark-Creme füllen, Amaretti darüber verteilen. Die Hälfte vom Eierlikör über die Amarettini träufeln, darauf die Ananasstücke geben. Die restliche Mascarpone-Creme darauf verteilen und alles mit dem restlichen Eierlikör beträufeln.

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Mandelblättchen darin anrösten und anschliessend auf die Desserts streuen. Als Abschluss auf jedes Dessert noch einen Amarettini legen.

Bis zum Servieren kalt stellen; kann auch einen Tag vorher zubereitet werden.