



## Die Rezepte zur Folge 3: Vergessene Rezepte

### Biersuppe



#### Zutaten:

500 ml Bier (z.B. helles India Ale Pale oder Pils)  
100 ml Kalbsfond  
4 Scheiben altbackenes Weißbrot  
Optional: 1 TL Kümmel  
1 Zwiebel  
1 EL Weizenmehl  
3 EL Creme fraiche  
1 Bund Schnittlauch  
Salz  
Weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 Msp. Muskatnuss  
3 EL Butter

#### Zubereitung:

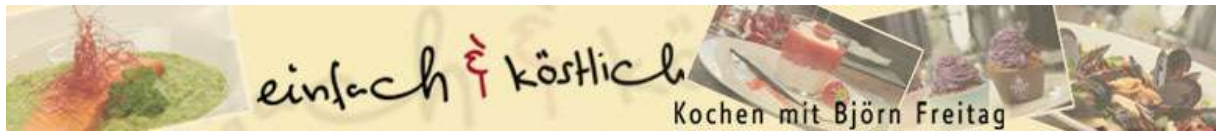
Die Zwiebel schälen, würfeln und in einem schweren Topf mit einem gutem Esslöffel Butter anschwitzen. Etwas Muskatnuss dazureiben, einen Esslöffel Mehl zum Binden einrühren und dann mit  $\frac{1}{2}$  l Bier und dem Kalbsfond aufgießen. 10 min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Weißbrot würfeln, mit der restlichen Butter (und optional mit etwas Kümmel) in einer Pfanne kross ausbacken.

Den Schnittlauch fein aufschneiden.

Die Biersuppe vom Herd nehmen, Creme fraiche dazugeben und mit dem Pürierstab aufmixen.

Die Brot-Croutons und den geschnittenen Schnittlauch in Teller geben und mit der aufgeschäumten Biersuppe auffüllen.



## Verlorene Eier mit Senfsauce und gebratenen Pilzen



### Zutaten:

*Für die Eier*

4 Eier

3 EL weißer Balsamicoessig

Salz

*Für die Pilze*

400 g Kräuterseitlinge (Alternativ: Champignons, Egerlinge, oder Steinpilze)

etwas frische Petersilie

Salz und Pfeffer

1 EL Olivenöl

*Für die Sauce*

2-3 EL grober Senf (z.B. Ursenf)

Salz

100 ml Gemüsefond

1 EL Mehl

1 EL Butter

2 gehäufte EL Schmand

### Zubereitung:

Die Kräuterseitlinge mit Küchenkrepp putzen, die Stielenden entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Pilze in einer Pfanne mit Olivenöl für ca. 4 min. heiß anbraten. Dann mit Salz würzen und die Pfanne vom Herd nehmen. Zum Schluss noch gehackte Petersilie unterheben.

Für die Sauce den Gemüsefond erwärmen, den Senf darin auflösen und mit einer Prise Salz würzen.

Mehl und Butter miteinander verkneten und ½ Esslöffel davon mit dem Schneebesen kräftig in den Fond einrühren und ein paar Minuten köcheln lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und den Schmand mit dem Schneebesen einrühren.

Parallel dazu Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Essig dazugeben. Die Eier nach und nach aufschlagen, jeweils in eine Suppenkelle geben und von dort vorsichtig ins köchelnde Essigwasser gleiten lassen. Die Eier knapp 3 min. gar ziehen lassen. Das Weiße sollte fest sein, das Gelbe flüssig bis wachsweich, je nach Geschmack.

Die Senfsauce auf Tellern anrichten, Pilze darauf geben, dann die pochierten Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und jeweils ein Ei auf die Pilze geben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

## Frischlingsrücken mit Kirschsauce und Steckrüben



### Zutaten:

600 g Frischlingsrücken ohne Knochen und Haut  
1 große Steckrübe  
400 ml Kalbsfond (oder dunkler Bratenfond bzw. Kalbsjus)  
200 g frische Kirschen (alternativ: aus dem Glas)  
1 Lorbeerblatt  
3 Stückchen Zitronenschale  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl  
1-2 EL kalte Butter zum Abbinden  
etwas Kerbel zum Garnieren

### Zubereitung:

Den Frischlingsrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten, dann herausnehmen und kurz zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit die Rübe schälen, würfeln und im selben Bräter mit dem Lorbeerblatt kurz anschwitzen, mit Kalbsjus aufgießen und 10 min. schmoren. Dann den Frischlingsrücken darauf setzen und im Ofen bei 160° Ober-/Unterhitze für 30 min. garen. Derweil die Kirschen entsteinen.

Den Bräter nach Ende der Garzeit aus dem Ofen holen und das Fleisch und die Steckrüben aus dem Fond holen und warm halten. Den Bratenfond auf dem Herd etwas reduzieren, dabei die Zitronenschale mitkochen lassen. Anschließend mit dem Schneebesen die kalte Butter einrühren und danach die entsteineten Kirschen dazugeben und warm ziehen lassen.

Den Frischlingsrücken aufschneiden, zusammen mit dem Rübengemüse und der Sauce auf Tellern anrichten und mit Kerbel garnieren.

den krossen Speck dazu geben, umrühren und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, aufschneiden, mit der Sauce, den Kartoffeln und dem Krautsalat auf Tellern anrichten. Mit Rosmarin garnieren.

## Pumpernickeleis



### Zutaten:

100 g Pumpernickel  
4 Eigelbe  
250 ml Milch  
250 ml Sahne  
4 cl Kirschwasser  
80 g Vanillezucker  
Abrieb von 1 Orange  
2 EL Kirschmarmelade  
1 Prise Salz  
Etwas Minze zum Garnieren

### Zubereitung:

Das Eigelb, die Sahne und die Milch mit Vanillezucker, Orangenabrieb und einer Prise Salz verrühren und im Wasserbad für ca. 10 min. unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel pasteurisieren (zur Rose abziehen).

Die Eiermasse sollte dabei 60–70 Grad erreichen, also leicht dampfen und dicklich werden. Anschließend die Masse kaltrühren und in einer Eismaschine zu Eis verarbeiten (Dauer ca. 30 min.).

Derweil in einer eiskalten Metallschale den zerbröselten Pumpernickel mit Kirschmarmelade und Kirschwasser verrühren. Dann die fertige Eismasse dazugeben, alles noch einmal gut verrühren und im Eisfach noch einmal für ca. 10 min. einfrieren, bis die Masse wieder fest ist.

Mit einem Esslöffel Nocken aus der Masse formen (Löffel dafür immer wieder in warmes Wasser tauchen) und in Glasschälchen anrichten, mit Minze garnieren.

Anmerkung: Wer keine Eismaschine hat, kann die Eiermasse in eine eisgekühlte Metallschale füllen, mit dem Schneebesen gut durchrühren und dann in Eisfach stellen. In der nächsten 1-2 Stunden ca. alle 10 min. die Schale aus dem Eisfach holen, die angefrorene Masse vom Rand mit dem Rest verrühren und wieder einfrieren. Den Vorgang so lange wiederholen bis die gesamte Masse einem cremigen Eis entspricht.