



Das Radio Salzburg Menü Nr. 2

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Topfen-Nockerl

Miesmuscheln in Weißweinsud

Tiramisu

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Topfen-Nockerl

Zutaten:

- 800 g Strauchtomaten
- 2 Stk. Liebstöckelstängel
- 1 Stk. Thymianzweig
- ½ Stk. Knoblauchzehe
- ½ lt. kalter Hühnerfond
- 4 EL Tomatenwürfel
- frisch gehackten Basilikum
- Salz, Zucker, Tabasco

Zutaten Nockerl:

- 200 g Topfen 20%igen
- 1 EL Sauerrahm
- 1 Eidotter
- 40 g Weizengrieß
- Salz, Muskat
- ½ EL Basilikum, fein geschnitten

Zubereitung:

Für die Nockerl alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut verrühren und 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Dann aus dem Teig mit Teelöffeln kleine Nockerl formen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Nockerl einlegen, einmal aufkochen und ohne Hitze weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Für die klare Tomatensuppe die Tomaten waschen, vierteln und kurz mit Liebstöckel, Thymian, Knoblauch und kaltem Hühnerfond mixen. Die Tomatenmasse in einen Topf füllen, einmal aufkochen lassen, mit Salz, Zucker und Tabasco abschmecken und durch ein Passiertuch ablaufen lassen.

Nockerln, Tomatenwürfel und Basilikum in Tassen verteilen und mit der heißen Suppe auffüllen.

MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD

Zutaten:

- 2 kg. Miesmuscheln
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- 5 Stk. Knoblauchzehen
- 2 EL Semmelbröseln
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer nach Bedarf
- Baguette als Beilage

Zubereitung:

Muscheln gut putzen, mit einer Bürste abkratzen und waschen. In einen großen Kochtopf das Olivenöl erhitzen und anschließend die Muscheln in das heiße Öl geben, gut durchmischen und zudecken.

Sobald sich die Muscheln öffnen (dauert ca. 10 Minuten), den gehackten Knoblauch und die gehackte Petersilie dazugeben und mit den Semmelbröseln bestreuen.

Alles durchmischen, mit den Weißwein aufgießen, mit Pfeffer abschmecken und kurz dünsten lassen.

Die Muscheln auf einem Teller anrichten und mit dem Sud übergießen. Als Beilage ist ein Weißbrot (Baguette) zum Eintunken in den Sud am optimalsten.

TIRAMISU

Zutaten:

- 500 g Mascarpone
- 3 Stk. Eier
- 100 g Zucker
- 40-50 Biskotten
- Bohnenkaffee
- Rum
- Kakaopulver

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig rühren und anschließend Mascarpone unterheben.

In einer kleinen Schüssel den Kaffee geben und den Rum dazugeben (Menge je nach Geschmack). Die Biskotten kurz in das Kaffee/Rumgemisch tränken und schichtweise mit der Creme in eine Auflaufform anrichten. Abschließend mit dem Kakaopulver bestreuen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Tipp: benötigt man das Tiramisu für ca. 8 Personen, einfach die Zutaten verdoppeln und in eine große Auflaufform geben.

Gutes Gelingen!