



Das Radio Salzburg Menü Nr. 22

Herrenpilzsuppe

Kugelzucchini mit rotem Zwiebelreis gefüllt

Marillenpofesen

HERRENPILZSUPPE

Zutaten

- 500 ml Hühnersuppe
- 300 g Herrenpilze, klein geschnitten
- 50 g Parmesan, gerieben
- 2 Eigelb
- 2 EL Petersilie
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Suppe das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Steinpilze darin anbraten, bis sie Farbe nehmen. Danach die Steinpilze zu der erhitzten Hühnerbrühe geben.

In einer Schüssel Eigelb mit Parmesan vermischen, salzen und pfeffern und in Brühe geben. Bei mittlerer Hitze kontinuierlich rühren und zum Kochen bringen. Danach etwa eine Minute lang köcheln lassen. Danach anrichten und eventuell frischen Weißbrot dazu servieren.

KUGELZUCCHINI MIT ROTEM ZWIEBELREIS GEFÜLLT

Zutaten

- 2 gelbe und 2 grüne Kugelzucchini
- 2 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 300 g Risottoreis
- 1 TL brauner Zucker
- 1/8 l Weißwein
- 1 l heiße Gemüsesuppe
- 3 Jungzwiebel
- 30 g geriebener Bergkäse
- Salz und Pfeffer, Olivenöl zum bestreichen

Zubereitung

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Von den Zucchini die Deckel abschneiden und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Die Zucchini mit Deckel im Wasser 5 Minuten kochen, herausnehmen und anschließend kalt abschrecken.

Für die Füllung rote Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anschwitzen, den Reis mit dem Zucker kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.

Gemüsefond nach und nach dazu gießen und ständigem Rühren bissfest kochen. Den Risotto anschließend von der Herdplatte nehmen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Jungzwiebel in feine Ringe schneiden und mit dem Bergkäse unter den Reis mischen.

Die Zucchini damit füllen, den Deckel aufsetzen, in eine Backform stellen, mit Olivenöl bestreichen und im Ofen 5 Minuten braten.

Dazu passt grüner Salat.

MARILLENPOFESEN

Zutaten

- Milchbrot in Scheiben geschnitten
- 2 Eier
- etwas Milch
- Salz
- Marillenmarmelade, am besten selbst gemacht
- 1 ausreichen großer Topf mit neutralem Öl
- 2 EL Butterschmalz
- Staubzucker

Zubereitung

Den Topf mit Öl auf ca. 160 Grad erhitzen.

Milchbrot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eier mit Milch versprudeln und etwas Salz untermischen. Eine Seite vom Milchbrot großzügig mit Marillenmarmelade bestreichen, 2 Scheiben darauf geben. Am Rand etwas zusammendrücken.

Pofesen beidseits durch die Milch-Ei Masse ziehen, abtropfen lassen und im Öl/Butterschmalzgemisch beidseitig hellbraun herausbraten.

Aus dem Topf nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Staubzucker überziehen und am besten warm genießen.

Dazu passt am besten ein frischen Glas Milch.

Gutes Gelingen!