



Das Radio Salzburg Menü Nr. 24

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Hirschkalbsbraten mit Steinpilzen in Rahmsauce
hausgemachte Nudeln und Apfelrotkraut

Mohn-Halbgefrorenes mit heißen Cognacfeigen

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT KRÄUTERFRITTATEN

Zutaten

- 500 g Rindfleisch
- etwas Markknochen
- Wurzelwerk
- Liebstöckel und Salz
- 5-6 EL Mehl
- 1 dl Milch
- 1 Ei

Zubereitung

Aus 500 g Rindfleisch, etwas Markknochen, Wurzelwerk, Liebstöckel und Salz eine kräftige Rindsuppe zubereiten.

Mehl, Milch, Salz und Ei zu einem dickflüssigen Teig rühren. Gehackte Petersilie, ein wenig Liebstöckel und Schnittlauch dazu rühren. Dünne Palatschinken ausbacken und diese zu feinen Frittaten schneiden.

HIRSCHKALBSBRATEN MIT STEINPILZSAUCE, NUDELN UND APFELROTKRAUT

Zutaten

- 800 g Hirschkalbsschlegel
- 250 g Steinpilze
- Etwas Butter
- 1/8 l Obers
- Petersilie, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Wacholderkörner

- 350 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Salz, Öl

- 600 g Rotkraut
- 2 Äpfel
- 1 dl Essig
- 1/8 l Rotwein
- Zucker, Pfeffer, Kümmel
- Zwiebel
- 40 g Fett
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 1 TL Stärkemehl
- Ev. Preiselbeeren, Orangensaft zum Abschmecken

Zubereitung

Den Hirschkalbsschlegel rundum mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas zerdrückten Wacholderkörnern würzen. In einer Bratenpfanne etwas Öl erhitzen und das gewürzte Fleisch darin 5 Min. rundum anbraten. Anschließend im Backrohr bei 180 -190° 40-50 Min. braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratrückstand mit etwas Butter und Rindsuppe verkochen, abseihen und abschmecken.

Für die Sauce die Steinpilze in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in 50 g Butter beidseitig kurz braten, Salzen und mit etwa 1/8 l von dem Bratensaft aufgießen. Mit gehackter Petersilie, etwas Zitronensaft und 1/8 l Obers cremig verkochen.

Es können auch tiefgekühlte oder in etwas Wasser aufgeweichte getrocknete Steinpilze verwendet werden. Die Zubereitung bleibt dabei gleich.

Für die Nudeln aus Weizenmehl, 1 Ei, 1 Eigelb, Salz, etwas Öl und wenig lauwarmen Wasser einen nicht zu weichen Nudelteig kneten. Den Teig kurz rasten lassen, anschließend am bemehlten Brett dünn ausrollen, mit Mehl bestäuben und entsprechende Nudeln daraus schneiden. Die Nudeln im kochenden, gesalzenen Wasser etwa 5 Min. kochen, abseihen und kalt abspülen. Die Nudeln vor dem Anrichten in heißer Butter schwenken und etwas nachsalzen.

Für das Apfelrotkraut das Rotkraut fein schneiden, mit zwei geschälten in kleine Scheiben geschnittenen Äpfeln, etwas Zucker, Pfeffer, 1dl Essig, Kümmel und 1/8 l Rotwein marinieren und über Nacht durchziehen lassen.

Eine Zwiebel in Scheiben schneiden und im Kochtopf in 40 g Fett (ev. Margarine) kurz anschwitzen, Das marinierte Rotkraut mit den Äpfeln dazugeben und mit ½ l Wasser bei mittlerer Hitze 40 Min. dünsten. Zwischendurch umrühren und immer etwas Wasser nachgießen. 1 mittelgroße geschälte Kartoffel fein reiben, mit etwas Wasser und 1 TL Stärkemehl (Maizena) verrühren und zum Rotkraut als leichte Bindung einkochen. Salzen und mit Preiselbeeren, Orangensaft und ev. noch etwas Rotwein und Zucker abschmecken.

MOHN-HALBGEFRORENES MIT HEISSEN COGNACFEIGEN

Zutaten

- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 4 cl Rum
- 100 g Kristallzucker
- 3 dl Schlagobers
- 40-50 gemahlener Mohn
- 4 Stk. Feigen
- 8 cl Cognac

Zubereitung

Die Eier mit 4 cl Rum und 100 g Kristallzucker im Schneekessel über Dampf dick aufschlagen. Nicht zu heiß, damit die Eier nicht gerinnen. Danach kalt schlagen. Den Schlagobers steif schlagen und dazu mengen. 40-50 g gemahlener Mohn dazu einrühren. Die Masse in entsprechende kleine Förmchen (Puddingformen) füllen und 6-8 Std. tiefkühlen.

4 grüne Feigen waschen und den Stängelansatz abschneiden. Die Feigen halbieren und in 8 cl Cognac (Weinbrand) eine Weile marinieren lassen. Die Feigenhälften mitsamt dem Cognac (Weinbrand) erhitzen – nicht aufkochen!

Förmchen mit der gefrorenen Mohnmasse kurz in heißes Wasser tauchen und das Halbgefrorene auf Dessertteller stürzen. Die heißen Cognacfeigen und den Cognac (Weinbrand) dazu platzieren. Ev. mit Schlagobers-Rosetten und Früchte garnieren. Für Kinder anstelle des Alkohols etwas Fruchtsaft verwenden.

Gutes Gelingen!