

Hobby- Köche Dietikon Menue vom 20. November 2024

Safransuppe mit Jakobnüssen



Das braucht's für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 150 g mehligkochende Kartoffeln
In Stücken
- 1 ½ dl. Noilly Prat
- 5 dl Fischbouillon
- 3 dl Rahm
- 1 Briefchen Safran
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 1 EL Dill fein geschnitten
- 1 EL Bratbutter
- 4 Jakobsnüsse ohne Rogen
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer.

So wird's gemacht

- Suppe: Butter in einer Pfanne erwärmen
- Zwiebel kurz andämpfen
- Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen
- Noilly Prat dazugiessen, fast vollständig einkochen
- Bouillon und Rahm dazugiessen und aufkochen
- Hitze reduzieren, Safran begeben
- Ca. 25 Min. köcheln, würzen,
- Suppe pürieren, bis sie schaumig ist.
- Dill darüberstreuen.
- Jakobsnüsse: Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.
- Hitze reduzieren. Jakobsnüsse würzen, beiseitig je ca. 2 Min. braten.
- Auf den Suppentellern anrichten.

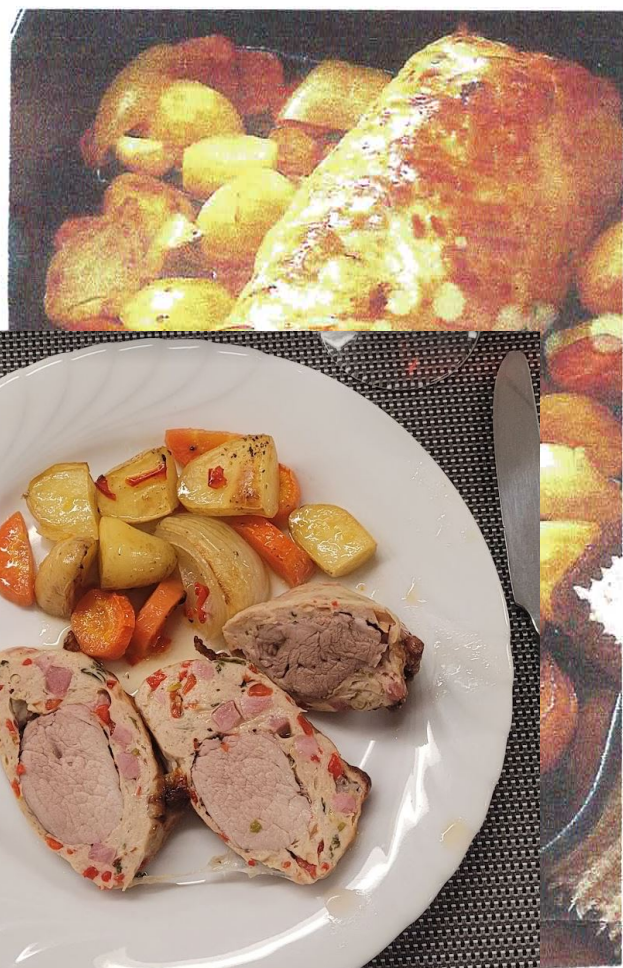
Schweinsfilet im Mantel mit Bratgemüse

Das brauchts für 4 Personen:

- 400 g Kalbsbrät
- 1 kleiner, roter Peperone
- 70g gekochter Schinken
- 1 Esslöffel gehackte Pistazien
- 1 Esslöffel gehackte Petersilien
- 1 grosses Schweinsfilet
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schweinsnetz
- 2 Rüebli
- 2 Zwiebeln
- 700g kleine Kartoffeln
- 40g Bratbutter
- 1dl Weisswein
- 1dl Bouillon

So wird's gemacht:

1. Das Kalbsbrät in eine Schüssel geben.
2. Den Peperone halbieren, entkernen und waschen. In ganz kleine Würfelchen schneiden.
3. Den Schinken in Streifen schneiden.
4. Die Peperonewürfelchen und den Schinken mit den Pistazien und der Petersilie zum Brät geben und alles gut mischen.
5. Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Das Schweinsnetz in kaltem Wasser gut wässern, abtropfen lassen und auf dem Küchentisch ausbreiten.
7. Ein Drittel der Brätmasse in der Länge des Filets darauf ausstreichen. Das Schweinsfilet darauflegen und von allen Seiten mit der restlichen Brätmasse einhüllen. Das Schweinsnetz darumschlagen und das Paket in einen grossen Bräter oder auf ein Backblech legen.
8. Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Kartoffeln gut waschen, jedoch nicht schälen. Alle Gemüse um das Fleisch herum verteilen.
9. Die Bratbutter in einem kleinen Pfännchen erhitzen und über das Schweinsfilet giessen. Sofort auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens einschieben und während 15 Minuten braten.



Wenden

10. Dann den Weisswin dazugiessen und die Hitze auf 200 Grad reduzieren. Weitere 15 Minuten braten. Dann etwas Bouillon nachgiessen, das Fleisch und das Gemüse von Zeit zu Zeit mit Bratenjus übergiessen. Die Gesamtbratenzeit beträgt je nach Dicke des Schweinsfilets 50-60 Minuten. Das Fleisch soll innen noch knapp rosa sein. Vor dem Tranchieren zugedeckt gut 5 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmässig verteilen kann.

Thurgauer Süssmost-Creme



Das brauchts für 4 Personen :

- 1 Bio-Zitrone
- 5 dl Apfelsaft
- 1 El. Maizena
- 4 frische Eier
- 70 g Zucker
- 1 dl Rahm

So wird's gemacht :

1. Von der Zitrone wenig Schale in eine Pfanne reiben, Saft von einer Hälfte dazupressen. Apfelsaft, Maizena, Eier und Zucker begeben, mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse Bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.