



Die rheinische Perlenmacherin

Rezepte von Karin Höflich

Vorspeise: Kräutersuppe mit Käsenockerl



Zutaten:

1 großer Bund frische Kräuter wie z.B.
Schnittlauch
Oregano
Pimpinell
Estratgon
Melisse
Petersilie
Rosmarin
Thymian
Minze
Dill
Salbei u.a.
50 g Butter

2 kleine Zwiebeln
100 g mehliges Kartoffeln
500 ml Brühe
500 ml Milch
5 EL Mehl
Salz, Pfeffer
für die Nockerl:
30 g Butter
50 g Mehl
1 Ei
40 g Parmesan
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Für die Nockerl 75 ml Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, gesiebtes Mehl zugeben und rühren, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet. Die Masse in eine Schüssel umfüllen, Ei und Käse unterrühren, und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Zwiebeln fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen und würfeln, in der Brühe kochen und anschließend pürieren. Die Kräuter waschen, zupfen und in der Küchenmaschine mit 8 EL Milch zerkleinern.

Die Suppe salzen (sonst gerinnt die Milch!) und dann die Kräuter und die Milch zufügen. Das Mehl mit kaltem Wasser verrühren und die Suppe damit etwas binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von der Käsemasse mit zwei Teelöffeln Nockerln abstechen und in kochendes Salzwasser geben.

Die Hitze reduzieren und die Nockerl einige Minuten so lange darin ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.



Die rheinische Perlenmacherin

Hauptgang: Wildgulasch mit Schwarzbiersauce, Walnusknödel und Feigen-Rotkohl



Zutaten:

4 Zwiebeln
 2 kg Wildgulasch (z.B. Hirsch)
 60 g Schmalz
 4 EL Tomatenmark
 4 Lorbeerblätter
 1 l Schwarzbier
 ½ l Brühe

3 EL Mehl
 Salz, Pfeffer
 Gewürzmischung (1 Teil Curry, 1 Teil Paprika edelsüß, 1/2 Teil Paprika rosenschärf)
 ½ TL Kümmelsamen
 Zucker

Zubereitung:

Das Schmalz erhitzen und das Fleisch portionsweise darin anbraten. Die Zwiebeln würfeln und zum Schluss mit dem Fleisch anbraten. Mit Salz, Pfeffer, einer Gewürzmischung, Kümmel und Zucker würzen und Tomatenmark unterrühren, Ein Lorbeerblatt zugeben und mit einem Teil des Schwarzbiers ablöschen.

Alles 2-2,5 Stunden schmoren lassen und bei Bedarf Bier und Brühe nachgießen. Das Mehl mit kaltem Wasser verrühren und die Sauce nach Bedarf andicken, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Walnusknödel

Zubereitung:

140 g Walnüsse
 250 g Brötchen (vom Vortag)
 200 ml Milch
 ½ Bd Schnittlauch

1 Zwiebeln
 1 EL Butter
 2 Eier

Zubereitung:

Die Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und hacken. Die Kruste von den Brötchen dünn abreiben und Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch erhitzen und über die Brötchenscheiben gießen und 10 Min. ziehen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig dünsten.



Die rheinische Perlenmacherin

Etwas gehackte Walnüsse und Schnittlauch für die Deko beiseite legen. Dann die restlichen Walnüsse und den Schnittlauch mit den Zwiebeln und den Eiern unter die Brötchen mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. Aus der Brötchenmasse Knödel formen und 5 Min. im heißen Wasser ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Zum Servieren die Knödel 4 Min. in heißem Salzwasser erwärmen und mit dem Walnuss-Schnittlauch-Gemisch bestreuen.

Feigen-Rotkohl

Zutaten:

1 kleiner Rotkohl
3 Zwiebeln
1 EL Butterschmalz
1 TL Zucker
Salz
Wacholder

1 Lorbeerblatt
Gewürznelken
150 ml Rotwein
50 ml Sherry
100 ml Gemüsebrühe
3 Feigen

Zubereitung:

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln grob würfeln und im Schmalz glasig dünsten, den Zucker darüber streuen und leicht karamelisieren lassen. Den Rotkohl und die Gewürze zugeben und den Rotwein, den Sherry und die Brühe angießen. Einmal aufkochen und dann mind. 25 Min. köcheln lassen.

Die Feigen waschen und in Spalten schneiden. Zum Rotkohl geben und 5 Min. mitgaren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt herausnehmen.



Die rheinische Perlenmacherin

Dessert: Marzipanmousse mit Fruchtmark



Zutaten:

1 Pkt. Gelatine fix
200 g Marzipan Rohmasse
500 ml Sahne
3 Eigelb
100 g Zucker
125 ml Amaretto
500-750 g Tiefkühlobst je nach Gusto (z.B. Beeren und Kirschen)
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

200 ml Sahne in einem Topf erhitzen. Die Marzipanrohmasse klein schneiden und zugeben, mit einem Schneebesen glatt rühren.

Die Eigelb mit dem Zucker im Wasserbad cremig rühren. Wenn die Masse weiß ist, den Amaretto zufügen und mit der Marzipanmasse mischen. Anschließend die Gelatine zufügen und alles kalt stellen.

Wenn die Masse anfängt zu gelieren die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. In Portionsgläser füllen und über Nacht kalt stellen.

Das Tiefkühlobst auftauen und mit Zucker nach Geschmack pürieren. Kurz vor dem Servieren auf das Mousse geben.