

KOCHGRUPPE SCHARF

Menü vom 7. Januar 2022

Petersilienwurzelsuppe

Königsberger Klopse
Petersilienkartoffel

Eierkirschcreme

Petersilienwurzelsuppe (4 Pers)

600 ml Brühe
60g Butter
350g Petersilienwurzel
1 Stk. Zwiebel
0.125l Weisswein
1 Becher Rahm
Peffer / Salz



Petersilienwurzel und Zwiebel schälen, klein schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und die Brühe aufgiessen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen bis alles weich ist, pürieren, Rahm begeben und abschmecken. Mit frischem Peterli garnieren.

Königsberger Klopse

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Klösschen:

250 g Rinderhackfleisch
250 g Schweinehackfleisch
1 Brötchen, eingeweicht
1 große Zwiebel
2 Eier
2 EL Paniermehl
Salz und Pfeffer
etwas Sardellenpaste

Für die Sauce:

3 EL Butter
2 EL Mehl
Zucker
Zitronensaft
375 ml Brühe vom Kochen der Klopse
125 ml Sahne
1 kl. Glas Kapern
1 Eigelb

Für die Brühe:

1 Liter Fleischbrühe, klare
Salz
1 grosse Zwiebel
1 Lorbeerblatt
3 Körner Piment
3 Pfefferkörner



Klopse :

Aus Hackfleisch, dem ausgedrückten Brötchen und der geschälten, fein gehackten Zwiebel in einer Schüssel mit den zwei Eiern, Salz und Pfeffer einen geschmeidigen Fleischteig kneten. Den Klopsteig mit Paniermehl binden. Je nach persönlichem Geschmack kann auch noch ein wenig Sardellenpaste hinzugefügt werden. Aus der Teigmasse Klopse formen.

Brühe:

Die geschälte, klein gehackte Zwiebel und die Gewürze in die Brühe geben. Brühe erhitzen, evtl. nachsalzen. Die Klopse in die Brühe geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und Pimentkörner herausnehmen. Die Klopse in der Brühe in weiteren ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Kapernsauce:

Margarine oder Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Mit der Brühe unter Rühren ablöschen. Die abgetropften Kapern und die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren, die Klopse hineinlegen und mit der Petersilie garniert servieren.

Eierkirschcreme (4Pers.)

250 g Mascarpone
100 g Magerquark
100 g Schmand (Sauerrahm)
2 TL Vanillezucker
100 ml + 30 ml Eierkirsch (oder Eierlikör)
Raspelschokolade
Pistazien



Mascarpone, Magerquark, Schmand (Sauerrahm), Vanillezucker und **100 ml Eierlikör** mit dem Mixer des Handrührgerätes verrühren.

Die Creme auf **vier Dessert Schälchen** verteilen, auf jedes Schälchen **Eierlikör** schütten und die Schälchen für **mindestens eine Stunde in den Kühlschrank** stellen.

Vor dem Servieren mit **Raspelschokolade** und **Pistazien** bestreuen.

Rezept für Eierkirsch (ergibt ca. 0.5 Liter)

4 Eigelb
2TI Vanillepaste
200g Kondensmilch
3dl Milch

Alles zusammen verrühren und im Wasserbad weiterrühren bis es leicht bindet.

Kirsch nach Geschmack begeben.

Im Kühlschrank 3 Tage ruhen lassen.

En Guetä wünscht

Dä Jöni