

Frisch gekocht
Dienstag, 10. Mai 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Beuschelknödel, Krebse und Erbsen



1 Stunde 25 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

8 Bachkrebse (gekocht und ausgelöst). Für die Knödel: 100 g fertiges Kalbsbeuschel, 200 g mehliges Erdäpfel, 100 g griffiges Mehl, 1 Eidotter, 60 g braune Butter, Salz, Pfeffer; 2 EL braune Butter zum Schwenken

Für den Erbsenschaum: 100 g Erbsen, 1 Schalotte (geschnitten), 2 EL Butter, 4 cl Weißwein, 200 ml Rindsuppe, 100 ml Obers, Salz, Cayennepfeffer, etwas Zitronensaft.

Außerdem: einige geschälte Erbsen, Currykraut.

Zubereitung

Aus dem kalten Beuschel kleine Kugeln formen und diese im Tiefkühler kurz anfrieren. Die Erdäpfel im Rohr bei 180 °C ca. 1 Stunde garen, danach noch heiß schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Die Erdäpfel mit Mehl, Eidotter, brauner Butter, Salz und Pfeffer möglichst rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen ausrollen und portionieren. Die Beuschelkugeln mit Teigstücken umhüllen und zu Knödeln formen. Die Knödel in Salzwasser ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren vorsichtig in brauner Butter schwenken. Für den Erbsenschaum Erbsen und Schalotte in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Suppe und Obers auffüllen. Aufkochen lassen, dann mixen und passieren, mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Krebse und die geschälten Erbsen vorsichtig im Erbsenschaum erwärmen, mit dem Beuschelknödel und etwas Currykraut servieren.

Kalbsrahmbeuschel

Zutaten: 1 Kalbsbeuschel (Lunge, Herz und Zunge vom Kalb), Salz, Wacholder, Lorbeerblatt, schwarze Pfefferkörner, 1 Zwiebel (halbiert, an den Schnittflächen gebräunt), 500 g Wurzelgemüse (grob geschnitten).

Für die Einbrenn: 200 ml Pflanzenöl, 50 g Butter, 300 g Mehl, 100 g Schalotten (würfelig geschnitten), 200 ml trockener Weißwein, 3 Liter Beuschel-Kochsud.

Zum Abschmecken: Essiggurkenwasser, Kalbsjus, Apfelmessig, Riesling-Ausleseessig, Kümmel (gemahlen), Senfkörner (gemahlen), Zitronenschale, Majoran, Salz, Pfeffer; 1 Schuss Riesling, etwas Schlagobers.

Außerdem: 300 g feine Gemüsejulienne (Karotte, gelbe Rübe, Sellerie).

Zubereitung: Wacholder, Lorbeer, Pfeffer, gebräunte Zwiebel und grob geschnittenes Wurzelgemüse und das gut abgespülte Beuschel in leicht gesalzenem Wasser aufkochen etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen. Das gekochte Beuschel aus dem Kochsud heben und kalt abschrecken. Den Sud durch ein Tuch passieren.

Das gekochte Beuschel gut zuputzen (parieren) und in feine Streifen schneiden. Beim Zuschneiden unbedingt sämtliche Adern, Häutchen und Fettstellen entfernen.

Für die Einbrenn Öl in einem Topf erhitzen und Mehl dazugeben. Schalotten gemeinsam mit der Butter darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit dem Sud aufgießen. Etwa 30-45 min kochen lassen,

Das geschnittene Beuschel und die Gemüsejulienne begeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Essiggurkenwasser, Kalbsjus, Apfelmarmelade-Essig, Riesling-Ausleseessig, Kümmel, gemahlene Senfkörnern, Zitronenschale, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren einen Schuss Riesling und ein wenig leicht geschlagenes Schlagobers unterziehen.