

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Richard Rauch

Zitronen-Rahmherz mit Semmelknödel

Zutaten

(4 Personen)

Für das Zitronen-Rahmherz

- 800 g Rinderherzen
- 60 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Gelbe Rübe
- ¼ Sellerie
- 2 L Rindsuppe (kalt)
- 1 TL Korianderkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner schwarz
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Kapern (in ÖL ohne Stiel)
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- ¼ L Weißwein (z.B. Welschriesling)
- 150 g Creme Fraiche
- 150 ml Obers
- 2-3 Zitronen
- 1 EL Dijon-Senf (körnig-scharf)
- 1 EL Estragon-Senf

Quelle: ORF extra

Für die Semmelknödel

- 200 g Knödelbrot (od. 3-4 Stk. geschnittene alte Semmeln)
- 1 Zwiebel
- 150 ml Milch
- 70 g Butter
- 3 Eier
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskatnuss
- 2 Zweige Petersilie

Für die Garnitur

- ½ Bund Schnittlauch
- 100 ml geschlagenes Obers
- etwas Zitronenabrieb
- etwas frische Gartenkresse

Zubereitung

- 1.** Die Herzen mit einem Messer der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Dann das Gemüse (Karotte, Gelbe Rübe, Sellerie) waschen und in zirka 2 cm große Stücke schneiden.
- 2.** Die Herzen in einen Topf geben, mit kalter Rindsuppe bedecken, aufkochen lassen und mit einer Schöpfkelle immer wieder den Schaum abschöpfen. Das Gemüse und die Gewürze (Korianderkörner, Lorbeerblätter, Pfefferkörner) dazugeben und ca. 1,5 - 2 Stunden weichkochen.
- 3.** Nun die Herzen herausheben und den Fond durch ein Sieb gießen und vorerst beiseitestellen. Die gekochten Herzen von den Adern befreien und zuerst mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben und anschließend mit einem Messer in feine Streifen schneiden.
- 4.** Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden. Dann in einem Topf etwas Butter erhitzen, 2 EL Mehl und die Zwiebel dazugeben, anschwitzen, und mit Weißwein ablöschen. Die Sauce etwas einreduzieren lassen und anschließend mit dem Kochfond von der Suppe aufgießen und auf zirka ein Drittel reduzieren lassen.
- 5.** Den Dijon-Senf, den Estragon-Senf, das Obers und die Creme Fraiche in die Sauce einrühren. Ein paar Kapern fein hacken, den Abrieb von den Zitronen hineingeben, abschmecken und mit einem Pürierstab mixen.

6. Das geschnittene Herz in die Rahmsauce geben und einmal aufkochen lassen. Etwas frisch geschnitten Schnittlauch untermengen, salzen und je nach Geschmack mit ein wenig Zitronensaft nachsäuern.

7. Für die Knödel zuerst die Zwiebeln schälen und feinkwürfelig schneiden. Dann die Butter in einer Pfanne erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln darin etwa 10 Minuten lang weichdünsten.

8. Nun die Milch in einem Topf lauwarm (ca. 30°-40° C) erhitzen und die Eier dazugeben. Die Masse mit einer Prise Salz, etwas frischem Pfeffer und geriebener Muskatnuss mit einem Schneebesen verrühren.

9. Im Anschluss die Milchmischung über das Knödelbrot gießen, die leicht angeschwitzten Zwiebeln dazugeben und mit einem Kochlöffel kräftig durchrühren. Die Petersilie zupfen, fein hacken und in die Masse kneten.

Tipp: Sollte die Masse zu trocken sein einfach ein wenig Milch nachgeben, sollte sie zu klebrig sein, noch ein wenig Mehl oder Knödelbrot dazugeben.

10. Die Knödelmasse nun für etwa 20 Minuten stehen lassen. Anschließend mit nassen Händen zu 8 Knödeln formen.

Tipp: Es ist wichtig, dass die Oberfläche schön verschlossen ist. Wenn die Knödel zu wenig fest geformt sind, könnten sie beim Kochen zerfallen.

11. Nun gut gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Knödel einlegen und so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach noch 10 Minuten ziehen lassen.

12. Vor dem Servieren etwas geschlagenes Obers in die Zitronen-Rahmherz-Sauce rühren, die Sauce in einem tiefen Teller anrichten, zwei Semmelknödel dazugeben und mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch, ein wenig Zitronenabrieb und Gartenkresse garnieren.