



Das Radio Salzburg Menü Nr. 15

Getrübefelte Maronischaumsuppe

Flugentenbrust in Orangensauce mit Blaukraut und Krokette

Nusspalatschinken

Getrübefelte Maronischaumsuppe

Zutaten:

- 250 g gekochte Maroni
- 3 Jungzwiebel
- ½ l Rindssuppe
- ¼ l Obers
- ⅛ l Crème fraîche
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Msp. Salz
- Zitronensaft
- Je nach Belieben Trüffel Öl oder frischer weißer Trüffelpilz
- etwas Butter

Zubereitung:

Jungzwiebeln schälen, fein schneiden und in etwas Butter leicht anschwitzen lassen. Anschließend Maroni zugeben und kurz mitdünsten. Mit Rindssuppe ablöschen und köcheln lassen, bis die Maroni weich sind.

Danach mit Obers und Crème fraîche aufgießen und mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit einem Pürierstab mixen und eventuell durch ein Sieb passieren.

Die Suppe anrichten und je nach Geschmack mit etwas Trüffel Öl verfeinern. Alternativ kann man frische weiße Trüffel über die aufgeschäumte Suppe hobeln und heiß servieren.

FLUGENTENBRUST IN ORANGENSAUCE MIT BLAUKRAUT UND KROKETTEN

ENTENBRUST IN ORANGENSAUCE

Zutaten:

- 2 Stk. Entenbrüste á 300 g
- 200 ml Rindssuppe
- 200 ml Orangensaft
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Die Entenbrüste würzen und die Fettseite rautenförmig einschneiden. Danach die Zwiebel schälen und achteln. Anschließend etwas Öl in eine Auflaufform geben und die Entenbrüste mit der Hautseite nach oben in die Form geben. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten braten und die Entenbrüste mit Suppe aufgießen.

Nach 25 Minuten die Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) erhöhen. Das Fleisch weitere 5 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratensaft in einem Topf geben, Orangensaft dazugeben, aufkochen, würzen und binden.

ROTKRAUT

Zutaten:

- ¼ kg Rotkraut
- 40 g Fett
- 20 g Zucker
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- Salz
- Zimt
- etwas Rotwein

Zubereitung:

Zucker in Fett goldgelb bräunen, danach den feingeschnittenen Zwiebel und das feingeschnittene Rotkraut in den Topf geben. Anschließend den geschälten und blättrig geschnittenen Apfel sowie Salz und Zimt hinzufügen. Mit etwas Wasser und Rotwein weichdünsten (wenig aufgießen). Zum Schluss den Deckel entfernen, damit das Wasser verdunsten kann. Man kann auch anstelle des Apfels Maroni dazugeben.

NUSSPALATSCHINKEN

PALATSCHINKENTEIG

Zutaten:

- 120 g Mehl
- 2 Eier
- ¼ l Milch
- Salz

Zubereitung:

In einer Schüssel wird das gesalzene Mehl mit den Eiern und der Milch verrührt. In der Pfanne etwas Fett und einen Schöpfer Teig hineingeben. Die Pfanne schwenken, damit der Teig auseinanderfließt und der Boden dünn mit Teig bedeckt ist. Lässt sich die Palatschinke in der Pfanne gut rütteln, kann man sie wenden, sodass beide Seiten goldgelb gebacken werden.

NUSSFÜLLE

Zutaten:

- 100 g Nüsse
- 40 g Zucker
- Milch
- Rum
- Zimt

Zubereitung:

Die Milch mit Zucker aufkochen lassen. Danach die Nüsse dazugeben und nach Belieben mit Zimt und etwas Rum abschmecken. Abschließend die Palatschinken mit der Nussfülle bestreichen und einrollen.

Gutes Gelingen!