

Nollenköche Unterägeri

Kochabend vom 7. November 2001

**Französische Kräutersuppe
„Fines herbes“**

**Gefüllter Hasenschenkel
an Pilzsauce**

**Walnuss - Polenta
mit Blauschimmelkäse**

Südtiroler - „Strauben“

Tisch 3

Französische Kräutersuppe „Fines herbes“

Zutaten :

(für 4 Personen)

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Estragon
- 2 Schalotten
- 25 g Butter
- 1 EL Mehl
- 4 dl Hühner- oder Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 2 Eigelb
- Salz, schwarzer Pfeffer
- einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung :

- Alle Kräuter grob schneiden
- Schalotten schälen und fein hacken. In der Butter hellgelb dünsten.
- Das Mehl über die Schalotten streuen und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und aufkochen. Etwa 5 Minuten kochen lassen.
- Die Kräuter beifügen. Die Suppe sofort im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.
- Rahm und Eigelb verquirlen. Die Suppe nochmals aufkochen. Vom Feuer ziehen und die Rahm - Ei - Mischung beifügen. Nicht mehr kochen lassen (sonst gerinnt das Eigelb).
- Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zubereitungszeit : 15 Minuten

Gefüllter Hasenschenkel mit Pilzsauce

Hasenschenkel und Pilzsauce nach Grundrezept oder nach Belieben.

Walnuss - Polenta mit Blauschimmelkäse

Zutaten :

(für 4 Personen)

- 125 g frische Walnuskerne, Haselnuskerne oder Mandeln, grobgehackt
- 4 EL Öl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Cayennepfeffer
- 250 g Polenta (Maisgriess)
- 825 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 50 g Parmesan, feingerieben
- 100 g Blauschimmelkäse, zerbröckelt
- frisch gemahlener Pfeffer, je nach Geschmack

Zubereitung :

- Öl in der Pfanne erhitzen
- Knoblauch und Nüsse darin bei schwacher Hitze 5 - 8 Minuten gold - braun rösten.
- Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
- Wasser in einem grossen Topf erhitzen.
- Salz zugeben und dann Polenta einrühren und dann kochen (ca. 20 Minuten)
- Nuss-Knoblauchmischung mit Öl, Parmesan und der Hälfte des Blauschimmelkäses unter die fertige Polenta rühren.
- Nach Geschmack nachwürzen.
- Heiss servieren oder auf einem geölten Blech verstreichen und abkühlen lassen.
- In Dreiecke schneiden und goldbraun grillen oder braten.

Zubereitungszeit : 10 Minuten

Garzeit : 20 Minuten

Beilagenvorschlag :

Dazu geröstete Paprika in Streifen und gegrillte Riesenchampignons, mit Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie, Meersalz und Pfeffer gewürzt, servieren.

Tiroler Strauben

Zutaten :

- ¼ l Milch
- 1 Prise Salz
- 200g Mehl
- 2 Eier
- 2 cl Rum oder Treberschnaps
- ca. 500g Butterschmalz
(zum Ausbacken)
- Butterschmalz als Backfett
- Staubzucker (Puderzucker)
zum Bestreuen

Zubereitung :

- Die Milch langsam aufkochen lassen, salzen und das gesiebte Mehl unter - rühren. Etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich durchrühren.
- Das Eigelb und den Rum oder Schnaps dazugeben und gleichmässig unter - rühren. Das Eiweiss steifschlagen und vorsichtig unterziehen.
- Den vorbereiteten Teig aus einem Straubentrichter oder aus einem Spritzbeutel kreisförmig, bis etwa Tellergrösse, in das heisse Backfett einlaufen lassen und gleichmässig gebräunt ausbacken.
- Die so zubereiteten Strauben noch warm mit Staubzucker bestreuen und dekorativ, auf Tellern angerichtet, servieren.
- Zu diesem Gebäck passen Apfelmus, Obst oder Preiselbeeren.

Interessantes zu den Strauben :

Die „Strauben“ sind in der Südtiroler Küche vor allem als Festtagsgebäck bekannt und beliebt. Man backt sie aus unterschiedlichen Teigmassen. Beim vorgenannten Gebäck ist es wichtig, dass der Teig glattgerührt und gut fliessend ist. Strauben lassen sich aber auch aus einem Wasser-Brandteig zubereiten. Sie werden mit reichlich Puderzucker bestreut und gleich serviert. Anstelle von Puderzucker kann auch eine ½ Tasse flüssiger Honig verwendet werden, mit dem die noch warmen Strauben bestrichen werden.