

Nollen Köche

6314 Unterägeri

Kochabend vom 01.03.2000

Tisch 1

***Menü***

**Vorspeise:** Holsteiner Krabbensuppe

**Hauptgang:** Badische Kalbsnuss  
Kartoffelklösse halb und halb

**Dessert:** Bayrische Creme

# Holsteiner Krabbensuppe

## Zutaten:

50 g Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Butter  
1 l Hühnerbrühe  
600 g mehligkochende Kartoffel  
1 Bund glatte Petersilien  
1 Bund Dill  
1 Bund Basilikum  
80 g Tilsiter  
3 El saure Sahne  
125 g Nordseekrabben, gekocht  
Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Zitronensaft

## Zubereitung:

Die geschälten Schalotten und Knoblauchzehen fein hacken und in der heissen Butter anschwitzen, aber keine Farbe annehmen lassen.

Die Brühe erhitzen. Die geschälten Kartoffeln würfeln und in der Brühe 25 Minuten kochen, die Schalotten hinzufügen und alles mit dem Mixstab pürieren.

Die gewaschenen Kräuter trocken schleudern und im Mixer zerkleinern, anschliessend mit der Suppe mischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Den Käse fein reiben und in der heissen Suppe schmelzen, mit der Sahneverfeinern und am Schluss die Krabben kurz in der Suppe erhitzen.

*(Werden die Krabben zu lange erhitzt, werden sie hart.)*

*Statt der Kräuter können gekochte Brokkoliröschen oder 250 g gegarte Spinatblätter mit den Kartoffeln pürieren.*

## **Badische Kalbsnuss**

### **Zutaten:**

750 g Kalbsnuss  
4 cl Brandwein  
1 EL Butterschmalz  
1 dl Kalbsbrühe  
4 kleine Zwiebeln  
1 Zweig Thymian  
2 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer und 5 –6 weisse Pfefferkörner

### **Zubereitung:**

Die Kalbsnuss mit dem Weinbrand spritzen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Die Kalbsnuss pfeffern, salzen und in einem ofenfesten Schmortopf im heissen Butterschmalz rundherum anbraten. Mit der Brühe ablöschen.

Den Topf mit Alufolie verschliessen, den Deckel aufsetzen, in den vorgeheizten Ofen (bei 175 Grad) stellen und das Fleisch 30 – 35 Min. garziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden, mit Thymian und Pfefferkörner im Wein aufkochen und den Wein zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb giessen, Thymian und die Pfefferkörner entfernen, die Zwiebeln mit dem Mixer glatt pürieren und unter den Wein rühren.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und noch 5 – 8 Min. ruhen lassen.

Den Fond mit der Zwiebel-Weinmischung verrühren und aufkochen lassen. Würzen und heiss halten. Das Fleisch in 8 Scheiben schneiden, auf warme Teller geben, und der Sauce begiessen.

# Kartoffelklösse halb und halb

## Zutaten:

750 g mehligkochende Kartoffeln  
750 g festkochende Kartoffeln  
150 g Mehl  
2 Eier  
Salz

## Zubereitung:

Die mehligkochende Kartoffeln schälen und in wenig Salzwasser 25 Minuten garen, abgiessen und abdampfen lassen. Die Kartoffeln abkühlen lassen. Am folgenden Tag die gekochten Kartoffeln zerstampfen und durch die Presse drücken.

Die festkochende rohen Kartoffeln schälen und fein in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein dickes Geschirrtuch geben und alles Wasser kräftig ausdrücken. Anschliessend diese Masse mit den gekochten Kartoffelmasse mischen. Das Mehl, die Eier und 1 Teelöffel Salz dazugeben und alles gründlich zu einer geschmeidigen Teig verarbeiten.

Mit feuchten oder leicht bemehlten Händen Klösse (Durchmesser ca. 5 – 6 Zentimeter) formen und in 2 Liter gesalzenem, heissem Wasser 20 Min. ziehen lassen. Das Klosswasser nie sprudelnd kochen lassen..

# Bayrische Creme

## Zutaten:

2.5 dl Milch

2,5 dl Sahne

3 Eigelb

½ Vanillestange

125 g Zucker

8 Blatt Gelatine

Keiserkirschen, frische Erdbeeren oder Himbeeren zum Garnieren.

## Zubereiten:

Milch mit der Vanillestange erhitzen. Von der Kochstellen nehmen. Vanillestange noch in der Milch 10 Min. ziehen lassen. Dann heraus nehmen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Heisse Milch unter Rühren dazugeben.

Gelatinen in kalten Wasser einweichen.

Milchmischung nochmals aufsetzen und bei kleiner Hitze mit dem Schneebesen schlagen.

Kurz vorm Kochen vom Feuer nehmen, sonst gerinnt die Creme

Gelatine ausdrücken und reinrühren. Creme durch ein Spitzsieb in eine Schüssel geben.

Erkalten lassen. Dabei mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Sahne steif schlagen und unter der Creme heben, sobald sie festzuwerden beginnt.

Die Form mit kaltem Wasser ausspülen. Creme einfüllen. Im Kühlschrank festwerden lassen.

Kurz vor dem Servieren auf eine Platte stürzen.

Mit Keiserkirschen, frische Erdbeeren oder Himbeeren garnieren.