

Das Kochfreundrezept des Monats April

Wie das Salz an die Suppe gehört der Wein zu einem festlichen Menü. Aber welcher wird wann und wie wozu gereicht? Da sind einige Grundregeln zu beachten: Stets mit leichten Weinen beginnen und die Qualität steigern. Weißwein wird vor Rotwein getrunken, da die Herbe des Roten den Weißweingeschmack beeinträchtigt. Zur Begrüßung der Gäste kann ein fruchtiger Rosé ausgeschenkt werden. Zu würzig-pikanten Gerichten wie Braten oder gegrilltem Fleisch wird, je nach Geschmack, entweder ein eher lieblicher Weißwein oder ein bukettreicher, trockener Roter getrunken, zu zartem Fisch ein fruchtiger halbtrockener Weiß- oder Roséwein. Zum Käse bieten Sie vielleicht einen vollmundigen Rotwein (trocken oder halbtrocken) an, zum Abschluß des Mahls vielleicht noch einen hochwertigen vollreifen Roten mit samtig-fruchtigem Bukett.

Das Menü im April

Cremesuppe »Bijon«

Spargelsalat

Lachsforelle, heiße Butter mit Thymianblättchen, Reis

Beeren auf Zitronenschaum

Zeitplan

* Am Tag vorher:

Für die Suppe das Ochsenbein kochen

* Einige Stunden vorher:

Spargel schälen, Salatsauce zubereiten.

Cremesuppe Bijon- zubereiten.

Paprikagemüse vorbereiten.

* 1-2 Stunden vorher:

Beeren auftauen, Zitronenschaum zubereiten.

Lachsforelle vorbereiten.

Spargelsalat zubereiten.

* Vor und während des Essens:

Suppe erwärmen (nicht kochen lassen).

Lachsforelle und Paprikagemüse zubereiten.

Beeren auf Zitronenschaum anrichten.

Cremsuppe»Bijon«

4 Personen

250 g *Ochsenbein*
1 l *Wasser*
1 *Zwiebel*
Salz
25 g *Butter oder Margarine*
25 g *Mehl*
Currypulver nach Geschmack
 $\frac{3}{4}$ l *Ochsenbeinbrühe*
2 kl. *Scheiben Zitrone*
4 El. *Sherry*
 $\frac{1}{8}$ l *Sahne*
Salz
Pfeffer
Aromat
1 *Eigelb*
30 g *ingelegter Ingwer.*

Ochsenbein mit Wasser, Zwiebel und Salz auf 3 zum Kochen bringen, auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 etwa 1 Stunde garen (im Schnellkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf 20 Minuten), dann durch ein Sieb gießen.

Fett, Mehl und Curry auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 kurz anschwitzen, mit Brühe ablöschen. Zitronenscheiben zugeben, aufkochen, die Scheiben wieder herausnehmen, mit Sherry und Sahne verfeinern, mit Gewürzen gut abschmecken. Eigelb in einer Tasse verschlagen, nach und nach 2-3 El. heiße Suppe dazurühren, dann alles in die Suppe zurückgeben, nicht mehr kochen. Ingwer in feine Würfel schneiden, in die Suppe geben.



Spargelsalat

4 Personen

*400 g weißer Spargel
400 g grüner Spargel
1/2 Tl. Salz
1/2 Tl. Zucker
2-3 El. Weißweinessig
1 Msp. Senf
weißer Pfeffer
4 El. Öl
1 Bd. Kerbel
1 hartgekochtes Ei.*

Weißer Spargel schälen, beim grünen Spargel die Stangen nur unten schälen, die Enden abschneiden. Alle Spargelstangen halbieren. Weißer Spargel mit 1 Tasse Wasser, Salz und Zucker auf 3 zum Kochen bringen, ca. 6 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 kochen, dann den grünen Spargel dazugeben und weitere 6 Minuten kochen, danach abgießen. Kerbel waschen, trocknen, die Hälfte fein hacken. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl gut verrühren, den gehackten Kerbel zugeben. Den warmen Spargel auf einer Platte anrichten, mit der Sauce übergießen. Das Ei pellen, fein hacken, über den Spargel streuen, mit dem restlichen Kerbel garnieren. Dazu schmeckt gebutterter Toast oder Blätterteiggebäck.



Lachsforelle mit Paprika-Thymian-Gemüse

4 Personen

2 mittelgroße Zwiebeln
1 Tl. Butterschmalz
1 küchenfertige Lachsforelle (ca. 1 kg)
1/2 Zitrone
Salz
Pfeffer
1 Stengel frischer Thymian
1/2 Tasse trockener Weißwein
2 gelbe Paprikaschoten
2 grüne Paprikaschoten
Salz
Pfeffer
4 Stengel Thymian
1/2 Tasse Brühe (instant)

Zwiebeln schälen, fein würfeln, im heißen Butterschmalz auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 andünsten. Fisch säubern, säuern, salzen und pfeffern. Thymian waschen, Blättchen abzupfen, mit der Hälfte der andünsteten Zwiebelwürfel vermischen und in die Bauchhöhle der Forelle streichen. Die Forelle in einen ovalen Bräter oder Glastopf stellen, 1/2 Tasse Weißwein angießen, mit dem Deckel verschließen. Oder einen Bogen Alufolie aufs Backblech geben, Forelle in die Mitte setzen, die Folie an den Seiten leicht hochziehen und 1/2 Tasse Weißwein angießen. Folie locker über den Fisch ziehen und rundherum fest verschließen. Im Backofen garen.

Schaltung:

160-180°, 2. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen Minuten

50 - 60 Minuten

Vorbereitete Paprika in Rhomben schneiden, zu den restlichen Zwiebeln geben und andünsten, mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen, mit Brühe ablöschen und ca. 10 Min. im geschlossenen Topf garen.

Forelle und Gemüse auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Dazu schmecken Reis und heiße Butter mit Thymianblättchen.



Beeren auf Zitronenschaum

4 Personen

*400-500 g TK-Beeren
(Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren,
Himbeeren usw.)
200 g Zucker*

Zitronenschaum:

*50 ml Wasser
2 El. Zucker
1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
2 Eiweiß
100 ml Sahne*

TK-Beeren mit Zucker mischen und auftauen lassen. Für den Zitronenschaum Wasser, Zucker, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale aufkochen, auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 im offenen Topf bis auf ca. 3 Eßlöffel einkochen, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, abkühlen lassen. Eiweiß zugeben, die Schüssel in ein knapp siedendes Wasserbad stellen, mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Danach die Schüssel ins kalte Wasser stellen, weiterschlagen, bis der Schaum abgekühlt ist. Sahne steif schlagen, unter den Schaum ziehen. Den Zitronenschaum auf 4 Teller verteilen, die Beeren daraufgeben, sofort servieren.

Tip: Der Zitronenschaum ohne Beeren kann gut eine Stunde im Kühlschrank aufbewahrt werden.

