



Kochabend 21. Oktober 2019

Menü:

**Rieslingsuppe mit Bündnerfleisch
Rindshuftstreifen an Portweinsauce
Portwein - Zwetschgen**

Rieslingsuppe mit Bündnerfleisch

8 Personen

1 Knoblauchzehe, halbiert

4 EL Butter

4 EL Mehl

12 dl Fleischbouillon

4 dl Riesling

3 dl Rahm

4 frische Eigelbe

nach Bedarf Salz, Pfeffer

100 g Bündnerfleisch,
in feinen Streifen

eine Pfanne damit ausreiben

in derselben Pfanne warm werden lassen

begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen

auf einmal dazu giessen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln

in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Ein paar Esslöffel heisse Suppe unter ständigem Rühren begeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen.

würzen, in tiefe Teller verteilen

Suppe damit garnieren



Rindshuftstreifen an Portweinsauce

8 Personen

1200 g Rindshuft am Stück
2 Esslöffel Ketchup
2 Esslöffel Dijon-Senf
4 Esslöffel Olivenöl
2 Teelöffel Paprika edelsüss
Pfeffer schwarz, aus der Mühle
2 Bund Frühlingszwiebel
2 Esslöffel Oregano



Zum Fertigstellen:

16 Esslöffel Olivenöl
600 g Bulgur
1 L Gemüsebouillon
Salz
4 dl Portwein
4 dl Weisswein
4 dl Rahm
3 Prise Cayennepfeffer

- 1 Das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben und diese in Streifen schneiden.
- 2 In einer mittelgrossen Schüssel Ketchup, Senf, Olivenöl, Paprika und Pfeffer verrühren. Die Rindshuftstreifen beifügen und alles gut mischen.
- 3 Frühlingszwiebeln rüsten, schönes Grün stehen lassen. Das Grün in feine Ringe schneiden, das Weiss hacken.
- 4 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Gratinform vorwärmen.
- 5 Zum Fertigstellen in einer kleinen Pfanne die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin unter Wenden 2 Minuten andünsten. Bulgur und Bouillon beifügen, aufkochen, dann die Herdplatte ausschalten (Induktion/Glaskeramik: Warmhaltstufe wählen) und den Bulgur zugedeckt etwa 20 Minuten ausquellen lassen.
- 6 In einer Bratpfanne das restliche Olivenöl kräftig erhitzen. Die Fleischstreifen mit Salz würzen. Im sehr heissen Öl auf der ersten Seite 1 Minute ohne Wenden anbraten. Nun noch 30 Sekunden unter Wenden weiter braten, dann sofort in die vorgewärmte Gratinform geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 10 Minuten nachziehen lassen; auf keinen Fall decken!
- 7 Inzwischen den Bratensatz mit Portwein und Weisswein ablöschen und auf etwa 2 dl einkochen lassen. Den Rahm und den Oregano beifügen und die Sauce noch so lange einkochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- 8 Unmittelbar vor dem Servieren die Rindshuftstreifen in die leicht kochende Sauce geben und nur noch 20 Sekunden ziehen lassen.
- 9 Den Frühlingszwiebel-Bulgur auf den vorgewärmten Tellern anrichten und die Rindshuftstreifen mit der Sauce darauf geben. Sofort servieren.

Portwein - Zwetschgen

8 Personen

1600 g Zwetschgen
6 dl Portwein rot
4 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
8 Esslöffel Zucker
2 L Rahm
200 g saurer Halbrahm



Zubereitung

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Den Portwein, den Vanillezucker und den Zucker in eine Pfanne geben, aufkochen und 2-3 Minuten kochen lassen.

Die Zwetschgen in den Sud legen. Die Früchte zugedeckt auf kleinem Feuer knapp weich garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in 8 Dessertgläser oder -schalen verteilen.

Den Sud ungedeckt bei grosser Hitze auf etwa 2 dl einkochen lassen. Die Hälfte des Suds über die Zwetschgen träufeln. Abkühlen lassen, dann wenn nötig kühl stellen. Den restlichen Sud in eine Espressotasse giessen und ebenfalls abkühlen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Den sauren Halbrahm unterrühren. Dann den beiseite gestellten Portweinsud leicht unterrühren, sodass die Rahmmischung marmoriert aussieht. Als «Haube» über die Zwetschgen geben und diese sofort servieren.

Ä GUETÄ WÜNSCHT ÜCH DR FRITZ