



COCHCLUB GRIEFSEE, EST. 2002

# Kresseschaumsüppchen

Für 4 Personen

## Zutaten:

2 Stück	Schalotten
4 EL	Butter
3 EL	Mehl
500 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Schlagsahne
300 ml	Milch
3 Päckchen	Kresse frisch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
80 g	Lachs gebeizt oder geräuchert
	Muskatnuss

## Zubereitung:

Schalotten abziehen, feinst würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel zugeben und bei milder Hitze ohne Farbe glasig dünsten. Mehl dazugeben gut verrühren und etwa 3 Minuten mitdünsten.

Kalte Gemüsebrühe, Sahne und 100 ml Milch mischen und auf einmal zugeben. Zum Kochen bringen und dabei ständig umrühren. 5 Minuten köcheln lassen.

Kresse scheiden, waschen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Kresse in ein hohes Gefäß geben, restl. Milch zugeben und mit einem Pürierstab fein mixen.

Suppe aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskatnuss abschmecken.

Lachs in dünne Streifen schneiden und in den vorgewärmten Suppenteller geben. Statt gebeiztem Lachs kann man auch geräucherten nehmen.

Pürierte Kresse erst kurz vor dem Anrichten der Suppe untermischen, nochmals mit dem Pürierstab aufmixen und sofort über die Lachsstreifen in den Suppentellern geben und servieren.



CHOCHCLUB GRIFFESSEE, EST. 2002

# Kaninchenkeulen in Riesling-Sahne

Für 4 Personen

## Zutaten:

- 10 g getrocknete Steinpilze
- 80 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Kaninchenkeulen, (à ca. 250 g)
- Salz
- Pfeffer
- 70 g Butter
- 3 EL Öl
- 300 ml Riesling, (z.B. aus dem Elsass)
- 2 TL getrockneter Estragon
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Champignons
- 200 g kleine Kräuterseitlinge
- 3 Stiele Petersilie
- Zucker

## Zubereitung:

Steinpilze mit 400 ml kochend heißem Wasser übergießen und beiseite stellen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch fein hacken.

Keulen rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. 30 g Butter und 1 EL Öl in einem flachen Bräter erhitzen. Keulen darin bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 5 Minuten goldbraun anbraten. Steinpilze ausdrücken (die Flüssigkeit auffangen) und hacken.

Keulen aus dem Bräter nehmen, Bratfett ausgießen. 20 g Butter und 1 EL Öl im Bräter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. 250 ml Wein zugeben und bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen. Steinpilzwasser vorsichtig (ohne den Bodensatz) zugießen. Crème fraîche, Steinpilze und Estragon einrühren. Keulen zugeben, zugedeckt aufkochen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (keine Umluft!) auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten schmoren, dabei zweimal wenden.

Inzwischen Champignons und Kräuterseitlinge putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die restliche Butter und das restliche Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Pilze darin bei mittlerer bis starker Hitze 5 Minuten braten. Mit dem restlichen Wein beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.



Petersilienblätter abzupfen, fein schneiden. Mit den Pilzen in die Sauce geben und mit 1 Prise Zucker abschmecken.

Kaninchenkeulen mit Möhren-Kartoffel-Rösti (siehe Rezept unten und Spinat-Salat aus frischem Spinat anrichten.

---

# Möhren-Kartoffel-Rösti

Für 4 Personen

## Zutaten:

2      Zwiebeln  
400 g   Möhren  
400 g   Kartoffeln  
2 EL    Mehl  
4      Eigelb  
         Salz  
         Pfeffer  
         Muskat  
8 EL    Öl

## Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln. Möhren schälen und grob raspeln. Kartoffeln schälen und grob raspeln. Raspel gut trockentupfen, mit Zwiebel, Mehl und Eigelb gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die 1/4 der Masse als 4-5 Rösti in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Min. knusprig braun backen.  
Restliche Masse in jeweils 2 EL Öl genauso backen.