

Süßkartoffel- suppe mit Kokos und Ingwer



Angaben für 4 Personen

So wird's gemacht!

½ Zwiebel
250 g geschälte Süßkartoffel
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Kokosmilch
15 g Ingwer

Zwiebel in feine Würfel schneiden, in etwas Öl anbraten. Süßkartoffel begeben und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen, die Süßkartoffel weich kochen. Geschälten und in feine Würfel geschnittenen Ingwer dazugeben. Suppe mixen, mit Salz, etwas Knoblauch und Chili nach Geschmack gewürzt. Als Einlage empfiehlt Hannes Zeininger: frittierte Süßkartoffelchips!

Rezepttipp

von Johannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Schweinsfilet im Kartoffel- mantel

mit rosa Pfeffersoße und Wintergemüse

Angaben für 4 Personen



So wird's gemacht!

½ kg Schweinsfilet, 300 g mehliges Kartoffeln, 2 Eidotter, 100 g Grieß, 100 g Mehl griffig, Salz, Pfeffer, Muskat, Wurzelgemüse, Zwiebeln, Rotwein, rosa Pfefferkörner, Schlagobers

Schweinsfilet vorsichtig von Sehnen und Fett befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz rundum anbraten. Tipp: Kann man auch schon am Vortag machen – spart Zeit zum Kochen des Saftes für die Soße!

Gekochte Kartoffel schälen und für den Kartoffelteig pressen. Je nach Konsistenz ca. 100 g Grieß und 100 g griffiges Mehl beimengen, 2 Eidotter untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem kompakten Teig kneten.

Kartoffelteig auf einem Strudelblatt ausbreiten, Filets damit einschlagen. Vor dem Backen die Rolle mit Ei bestrichen, mit einer Gabel einstechen, damit die Kruste nicht aufreißt. Bei 170°C Heißluft bis zu 60°C Kerntemperatur backen. Nach dem Backen 10 Minuten zugedeckt rasten lassen, in Scheiben schneiden und Anrichten.

Für die Pfeffersoße Fleischabschnitte mit Wurzelwerk und Zwiebeln bei guter Hitze rösten und mit Rotwein ablöschen. Aufkochen, den so entstandenen Saft langsam auskochen (ca. 1 h) und durch ein Sieb passieren. Zum Vollenden rosa Pfefferkörner und Schlagobers begeben. Mit Stärke oder einer Einmach binden, zum Anrichten eventuell geschlagenes Obers unter die Soße heben.

Als Gemüsebeilage verschiedene Pilze anbraten oder Karfiol in Salzwasser mit Safran kochen (gibt eine schöne gelbe Farbe beim Karfiol!).

Rezepttipp

von Johannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Topfenknödel mit Himbeer- ragout

und Schokoladen-Chili-Eis

Angaben für 4 Personen



So wird's gemacht!

60 g weiche Butter, Salz, Zitronenschale, 1 Ei plus 1 Dotter, 150 g Weizenmehl griffig, 400 g Topfen, 2 EL Zucker, 2 cl Rum, 2 cl Zitronensaft, 0,2 l Früchtetee, 400 g Himbeeren (ev. TK), 250 ml Obers, 250 ml Milch, 120 g Zucker, 4 Eidotter, 20 g Kakao, 30 g Schokolade, Chili, Semmelbrösel, Zucker, Zimt, Piment, Butter

Butter schaumig rühren, bis sich das Volumen verdoppelt. Prise Salz und etwas Zitronenschale begeben. Nach und nach Ei und Dotter zimmerwarm unterrühren, mit Mehl und Topfen gut vermischen. Teig vier Stunden rasten lassen (kann man bereits am Vortag machen!).

Für das Himbeerragout in einer Pfanne ca. 2 EL Zucker karamellisieren und mit 2 cl Rum und 2 cl Zitronensaft ablöschen. Mit 0,2 l Früchtetee aufgießen und den Karamell auflösen. 200 g Himbeeren dazu, kurz aufkochen und mixen. Mit Stärke abziehen und durch Sieb passieren. Nochmals 200 g in die Soße geben.

Für das Schokoladeneis Obers und Milch mit Zucker und Eidotter langsam erhitzen (75°C), bis sich Masse bindet (sie macht am Löffelrücken beim darauf Blasen eine „Rose“). Nicht KOCHEN! Kakao, Schokolade und Chili nach Geschmack dazu, in der Eismaschine zu Eis rühren.

Semmelbrösel mit Zucker, Zimt und einer Prise Piment mischen und in heißer Butter rösten. Tipp: Braune Brösel aus der Pfanne geben, sonst dunkeln sie nach! Knödel formen und in leicht wallendes Salzwasser legen. In Bröseln wälzen, mit Himbeerragout und Eis anrichten.

Rezepttipp

von Johannes Zeinger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen

