

Hobby- Köche Dietikon Menue vom 22. Januar 2020

Safransuppe mit Jakobsnüssen und Kalbshaxen an Gemüse-Rotwein-Jus



Safransuppe mit Jakobsnüssen

Das brauchts für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 150 g mehligkochende Kartoffeln
In Stücken
- 1 ½ dl. Noilly Prat
- 5 dl Fischbouillon
- 3 dl Rahm
- 1 Briefchen Safran
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 1 EL Dill fein geschnitten
- 1 EL Bratbutter
- 4 Jakobsnüsse ohne Rogen
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer.

So wird's gemacht

- Suppe: Butter in einer Pfanne erwärmen
- Zwiebel kurz andämpfen
- Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen
- Noilly Prat dazugiessen, fast vollständig einkochen
- Bouillon und Rahm dazugiessen und aufkochen
- Hitze reduzieren, Safran begeben
- Ca. 25 Min. köcheln, würzen, Suppe pürieren, bis sie schaumig ist. Dill darüberstreuen.
- Jakobsnüsse: Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren. Jakobsnüsse würzen, beiseitig je ca. 2 Min. braten.
- Auf den Suppentellern anrichten.

Kalbshaxen an Gemüse-Rotwein-Jus

Das brauchts für 4 Personen:

4 Zweige Stangensellerie
4 Rüebli mittelgross
1 Schalotte
4 Kalbshaxen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl
2 dl Rotwein
2 dl Fleischbouillon
1 Bund Petersilie glattblättrig
2 Zweige Rosmarin
400 g Dosentomaten

So wird's gemacht

1. Stangensellerie und Rüebli rüsten und in etwa $\frac{1}{2}$ cm grosse Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.
2. Die Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder Schmortopf das Olivenöl erhitzen und die Haxen auf auf beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Im Bratensaft Schalotte, Stangensellerie und Rüebli anrösten. Rotwein und Bouillon dazugiessen und aufkochen. Kalbshaxen wieder beifügen und alles zugedeckt auf kleinem bis mittlerem Feuer 45 Minuten schmoren lassen.
4. Inzwischen die Petersilienblätter und die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.
5. Nach 45 Minuten Schmorzeit die gehackten Kräuter sowie die Pelatitomaten samt Saft beifügen.. Die Kalbshaxen weitere 45 Minuten schmoren lassen; das Fleisch soll so weich sein, dass es sich vom Knochen zu lösen beginnt. Die Sauce am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Risotto oder Polenta

En Guete wünscht Tisch Nr. 3