

Pfingstmenu

Hühnerbrühe mit Dinkel­einlage und Ysop
Badische Hechtklößchen auf Blattspinat mit Weinschaumsoße dazu Kräuterkernotto
Wein­creme

Hühnerbrühe mit Dinkel­einlage und Ysop

1 Suppenhuhn
2 l Wasser
1 Zwiebel
1 Möhre
1/2 Sellerieknolle
1 Petersilienwurzel
1 Lorbeerblatt, Salz, 1 Handvoll frischer Ysop, Kerbel, Poleiminze zum Abschmecken

Das zubereitete und gewaschene Huhn mit Herz und Magen im Salzwasser 2-3 Stunden kochen. Das geputzte Suppengemüse erst nach 2 Stunden hinzufügen und Kräuter mit kochen. Das Fett abschöpfen und zum Verfeinern von Suppe, Saucen und Dinkel Gerichten aufbewahren. Die Brühe durch ein Sieb gießen und das Fleisch zu Frikassee, Pasteten, Sülzen oder Weinsaucen verwenden. Die Hühnerbrühe mit gekochten Dinkelkörnern, Dinkelnudeln, Grießklößchen oder Eierstich servieren.

Badische Hechtklößchen auf Blattspinat mit Weinschaumsoße dazu Kräuterkernotto

500 g Hecht
80 ml Milch
40 g Mehl
1 Prise Salz
15 g Butter
1 Ei, Muskat
Pfeffer, Galgant, und Bertram nach Geschmack

Die Fischstücke zunächst in einem Alleszerkleinerer zerhacken, anschließend durch ein Sieb streichen. Die Milch in einem Topf aufkochen, das Mehl hineinschütten, gut rühren, die Butter und das Salz zufügen und weiter rühren, bis sich der Brandteig vom Topfboden löst. Etwas abkühlen lassen und zuerst das Ei, danach die Hechtmasse unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken. Mit einem Löffel Klößchen abstechen, in Salzwasser 10-15 Minuten gar ziehen lassen, kalt abschrecken und in Kräuter-Wein-Sauce mit Kräuterkernotto servieren.

Hildegard

Weincreme

Zutaten für ca. 8 Personen:

1 EL Agar Agar

3 Eigelb

150 g Rohrzucker

1/4 l Weisswein

Saft von 1 Zitrone

Schale von 1/2 Zitrone

1/4 l Sahne

Eigelb im Wasserbad mit Zucker schaumig schlagen. Den Wein unterrühren, ebenso den Zitronensaft. Bei mäßiger Hitze abschlagen, bis die Masse einmal aufkocht. 1 EL Agar Agar in wenig Wein auflösen und beimengen. Die Masse von der Herdstelle nehmen und weiter schlagen, bis sie kalt ist. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben, in Glasschälchen füllen. Die Weincreme kalt stellen, mit Sahnetupfen garnieren.