

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung # 40

Mit Sven Sütterlin,
Küchenchef vom Gasthaus Sesel (Hotel Alte Rebschule, Rhodt unter Rietburg)

Kässpressknödel

ergibt ca. 30 Stück

500 g getrocknete Brotwürfel
600 – 800 ml Milch
4 Eier
200 g Emmentaler gerieben
300 g Appenzeller
Salz, Pfeffer, Muskat

Das Knödelbrot in ein Schüssel geben, die Milch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und aufkochen.



Dann die kochende Milch über das Knödelbrot verteilen und gut vermischen. Die Masse etwas abkühlen lassen und dann die Eier untermischen.

Beim Appenzeller die Rinde entfernen und reiben. Emmentaler und Appenzeller unter die lauwarmer Knödelmasse mischen.

Aus der Masse gleichmäßig große Kugeln rollen und dann flachdrücken wie bei Frikadellen - es funktioniert am besten, wenn die Hände mit Wasser befeuchtet werden. Die Kässpressknödel nun in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten: Vorsicht, sie werden sehr schnell dunkel. Dann auf ein Backblech setzen und im vorgeheiztem Backofen bei 175°C ca. 15 min fertig garen.

Tip: Die Kässpressknödel kann man auch mit Salat oder als Beilage zu Fleischgerichten servieren.

Pilzragout

150 g Butter
1200 g gemischte frische Pilze
80 g Mehl
1 l Milch
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, frische Petersilie

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Pilze darin dünsten. Das Mehl dazugeben und kurz anschwitzen. Unter Rühren Milch und Sahne dazu gießen und zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 10 - 15 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.
Die Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren untermischen.

Schokoladen-Traubenkern-Kuchen

(für 10 bis 12 Muffin Förmchen oder eine Tarte-Form)

150 g Kuvertüre
75 g Butter
75 g Traubenkernöl
200 g Zucker
5 Eier
80 g Mehl
6 g Traubenkernmehl
1 Messerspitze Backpulver

Kuvertüre zusammen mit der Butter und dem Traubenkernöl über einem Wasserbad schmelzen, das Mehl mit

dem Traubenkernmehl und dem Backpulver mischen. Dann die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, die geschmolzene Kuvertüremischung zum Ei dazugeben und gut verrühren, nun die Mehlmischung zur restlichen Masse hinzugeben und gut verrühren.

Die Muffin Förmchen zu 2/3 befüllen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft 175°C 15 min Backen.

Tipp:

Wenn man möchte, kann man die Backzeit auch 10 – 12 Minuten verkürzen, dann ist der Kern des Schokokuchens noch flüssig und man kann ihn heiß servieren.



Der Schokoladenkuchen kann auch ohne Traubenkern gebacken werden, hierzu einfach das Traubenkernöl durch Butter ersetzen und das Traubenkernmehl weg lassen.
Desweiteren kann man den Kuchen auch komplett ohne Mehl backen und hierzu das Mehl durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Sven Sütterlin

