

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #132

Weihnachtssendung 2025 mit Marc De Zordo und Markus Merkle

Pastinaken-Cremesuppe mit Räucherlachs

Zutaten:

Suppengemüse oder Fond
1 Zwiebel
ca. 750g Pastinaken
1 Kartoffel
2 Becher Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Räucherlachs (kleine Packung)



Zubereitung:

Suppengemüse waschen und putzen. Dann Zwiebel schälen und klein schneiden ebenso das Wurzelgemüse klein schneiden. Beides in etwas Öl scharf anbraten.

Pastinake Putzen und kleinschneiden, dann in den Topf zum Suppengemüse geben.

Ca. 0,5 L Wasser zugeben und alles weichkochen. Auf Wunsch kann zum Andicken eine Kartoffel zugegeben werden.

Sahne zugeben, alles pürieren und dann ggf. nochmal etwas Wasser zugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Am Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Dann anrichten, auf Wunsch Räucherlachs und Kräuter darauf geben.

Rinderbäckchen in Burgundersoße, Maronen-Kartoffel-Gratin und Orangen-Karotten

Zutaten Rinderbäckchen:

3 Rinderbäckchen
Suppengemüse, Zwiebel
3 Gläser Kalbsfond
2 Fl. Spätburgunder
Tomatenmark, Thymian, Lorbeer
Salz, Pfeffer



Zutaten Maronen-Kartoffelgratin:

1,5 kg Kartoffeln, festkochend
 1 Pck. Maronen
 2-3 Becher Schlagsahne
 2 Zehen Knoblauch
 ca. 400g Bergkäse
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss

junge Karotten
 Orangen Zesten

Zubereitung:

Wurzelgemüse, Lauch und Zwiebeln putzen und in ca. 2 cm große Würfel, bzw. Ringe schneiden. Zuerst die Bäckchen von allen Seiten scharf anbraten, und das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Dann das Gemüse ebenfalls anbraten, ca. 3-4 EL Tomatenmark zugeben und ebenfalls anbraten.

Jetzt den Bratenansatz mit ca. 1/3 des Weines ablöschen und Flüssigkeit bei starker Hitze fast komplett sirupartig einkochen lassen. Dann den Rest des Weines angießen, Rinderfond hinzugeben und das Fleisch (inklusive ausgetretenem Fleischsaft) zurück in den Topf geben. Das Fleisch sollte fast bedeckt sein (ggf. etwas Wein oder Wasser zugeben).

Wacholderbeeren (leicht angedrückt) und die Lorbeerblätter dazu geben und mit geschlossenem Deckel garen, bis das Fleisch zart wird (ca. 2h).

Während das Fleisch kocht, die Kartoffeln schälen und über einen Hobel gleichmäßig in dünne Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben werden gemeinsam mit den Maronen in einer feuerfesten Form gegeben und mit der gewürzten Sahne (Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch) übergossen und mit geriebenem Bergkäse bestreut. Dieses kommt nun für ca. 40 Minuten in den Ofen bei 180 Grad.



Sobald das Gratin im Ofen ist, die Karotten schälen und der Länge nach halbieren. Nun in einer Pfanne mit Butter und etwas Wasser weichgaren bei mittlerer Hitze. Von einer unbehandelten Orange die Schale entfernen – entweder mit einer Reibe die Schale bis kurz vorm Weißen abreiben oder die Schale mit dem Messer hauchdünn abschneiden und in dünne Streifen schneiden. Dieses gibt man dann auch gleich mit dazu das sich die Aromen besser entfalten können.

Sobald die Bäckchen weichgekocht sind, vorsichtig aus der Soße nehmen und warmhalten. Den gesamten Topfinhalt durch ein feines Sieb geben und dabei das Gemüse durchdrücken. Soße nun noch nochmal stark aufkochen, ggf. einreduzieren und binden. Zum Schluss nochmal abschmecken. Dann Bäckchen klein schneiden und in die Soße geben, nochmal kurz aufkochen und dann anrichten.

Crepé Suzette

Zutaten:

300g Mehl
3 Eier
Zucker
Orange & Saft der Orange
Grand Manier, Butter



Zubereitung:

In einer Schüssel das gesiebte Mehl, Vanillezucker und Salz vermengen, die Eier und die Hälfte der Milch unter Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen. Kräftig rühren, bis eine homogene, klümpchenfreie Masse entsteht. Dann die restliche Milch und die abgekühlte, flüssige Butter einarbeiten. Der Teig soll sehr flüssig sein. Schüssel abdecken und den Teig für mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Jetzt eine flache, beschichtete Pfanne (ca. 20 cm Durchmesser) erhitzen und den Pfannenboden hauchdünn mit Butter oder Öl einreiben.

Sofort mit einer Schöpfkelle eine dünne Schicht Teig in die heiße Pfanne geben und schwenken, um den Teig gleichmäßig zu verteilen. Die Crêpes goldgelb backen und die fertigen Crêpes gestapelt beiseitestellen

Die Orangen gründlich waschen, dann die Schale von zwei Orangen fein abreiben (Zesten) und drei Orangen auspressen.

In einer großen, flachen Pfanne (ideal zum späteren Schwenken der Crêpes) den Zucker bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Der Zucker sollte ohne Rühren zu einem hellbraunen Karamell zerfließen. Jetzt die Pfanne kurz von der Kochstelle nehmen, kalte Butter in Würfeln zugeben und rühren, dann den Orangensaft sowie die Orangen-Zesten zugeben. Soße zum Kochen bringen und für wenige Minuten einreduzieren, bis sie eine leicht sirupartige Konsistenz erreicht.

Jetzt die gebackenen Crêpes einzeln falten (zweimal in der Mitte zu einem Viertel) und in die Soße einlegen. Die Pfanne schwenken, sodass die Crêpes die Soße aufnehmen.

Zum Schluss Orangenlikör gleichmäßig über die Crêpes gießen und vorsichtig entzünden.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Marc und euer Markus