

MEIN FEINER FOND

INDISCHE KÜRBISCREMESUPPE für 4 Pers.:

1 TL Zucker in der Topfmitte hellbraun karamellisieren lassen, mit 30 g Butter auflösen. 2 gewürfelte Schalotten, ½ TL Curry, je 1 Prise Zimt und Ingwer hinzufügen, ganz kurz anrösten, 600 g gewürfelte Kürbisstücke hinzufügen, durchrühren und mit 1 Glas GEFLÜGELFOND ablöschen. ¼ l Milch dazugießen und auf kleiner Flamme kochen bis der Kürbis weich ist. Mit dem Stabmixer oder- noch besser- einem Blender pürieren. Mit Salz, Pfeffer u. 1 EL Zitronensaft abschmecken. Mit gehackten angerösteten Pistazien und etwas Creme fraiche servieren.

TAGLIATELLE mit LACHSFORELLENKAVIARSAUCE: für 4 Haupt- oder 8 Vorspeisen:

2 fein gehackte Schalotten in 2 EL Butter anschwitzen, mit 1/8 l Weißwein und 1/8 l Noilly Prat (Vermouth) ablöschen, auf die Hälfte reduzieren, mit 1/4 l Schlagobers und 1 Glas FISCHFOND aufgießen. Auf ca. die Hälfte einkochen bis eine sämige Sauce entsteht und mit 40 g kalten Butterstücken binden. Eventuell zusätzlich mit etwas Maisstärke binden, aber bedenken, dass die Nudeln Flüssigkeit aufsaugen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

700 g frische Tagliatelle (oder die Hälfte getrocknete) nach Anweisung zubereiten. Zurück in den Topf geben und mit der Sauce, 6 EL gehackten Kräutern (Schnittlauch u. Petersilie) und 100 g Lachsforellenkaviar vorsichtig durchmischen. In vorgewärmten Suppentellern, mit etwas Kaviar oben auf, sofort servieren!

KALB

FISCH

GEFLÜGEL



KALBSGULASCH auf UNGARISCHE ART für 4 Personen:

3 EL Butterschmalz oder Öl erhitzen, 80 g Speckwürfel anbraten, 200 g Zwiebel (gewürfelt) dazugeben, goldbraun rösten. 20 g edelsüßes Paprikapulver einstreuen, durchrühren, mit 1 TL Weißweinessig ablöschen. 1 EL Tomatenmark, etwas geriebene Zitronenschale und 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe hinzufügen.

1 kg Kalbsvögerl (=Gulaschfleisch), in 3-4 cm Würfel geschnitten, untermengen, ankochen lassen, mit 1 Glas KALBSFOND aufgießen und zugedeckt im Backrohr bei 160 Grad (Ober u. Unterhitze) ca. 1,5 Stunden dünsten. 1-2 TL Maisstärke mit wenig Wasser anrühren, zügig unter die Sauce einrühren, aufkochen lassen und mit Sauerrahm garniert servieren. Dazu passen Nockerl oder Nudeln.