

ANDI UND ALEX

Sendedatum 13.11.2022

KOCH ANDREAS WOJTA
GERICHT Punschknödel mit Rotweinzwetschken und Crème Anglaise

KOCH ALEXANDER FANKHAUSER
GERICHT Geschmortes Kalbsschulterscherzel mit Kohlgemüse und Kroketten

REZEPT ANDI

Punschknödel mit Rotweinzwetschken und Crème Anglaise
Rezept von Andreas Wojta

Zutaten für 4 Personen: 500 g Erdäpfel, 125 g Erdäpfelmehl, 3 EL Grieß, Salz; 250 g heller und dunkler Biskuit (oder Guglhupf), ca. 125 ml Kirschlikör, Inländer Rum (22,5%), 12 Stück Rum-Kokos-Kugeln; 8 Stück größere Zwetschken, 250 ml Rotwein, 2 Gewürznelken, 1 kleine Zimtstange, 2 EL Zucker; 6 Eigelb, 100 g Zucker, 500 ml Schlagobers, 1 Vanilleschote.

Die Erdäpfel kochen, schälen und noch warm pressen. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.

Das Biskuit zerbröseln und mit Kirschlikör vermengen. Die Rum-Kokos Kugeln damit umhüllen. Den Erdäpfelteig portionieren, mit der Punschmasse füllen und zu Knödel formen. Diese in leicht wallendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten köcheln.

Für die Rotweinzwetschken den Rotwein mit den restlichen Zutaten vermengen und aufkochen. Die Zwetschken halbieren, von Kernen befreien und in den Rotweinsud einlegen. Kurz aufkochen lassen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwetschken sollten nicht zerfallen, sondern noch bissfest sind. Für die Creme Anglaise Eigelb und 50 g Zucker in einem Schneekessel über Wasserbad schaumig schlagen. Schlagobers mit Vanillemark und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen. Langsam in die aufgeschlagene Eimasse einrühren.

Die Punschknödel mit Rotweinzwetschken und Creme Anglaise servieren.

REZEPT ALEX

Geschmortes Kalbsschulterscherzel mit Kohlgemüse und Kroketten
Rezept von Alexander Fankhauser

Zutaten für 4 Personen: 1 bis 1,5 kg Kalbsschulterscherzel, Salz, Pfeffer, Weißwein, Senf, Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel), Tomatenmark, 500 ml Weißwein, Rosmarin, Thymian, ½ Kopf Wirsing (in 2 cm Stücke geschnitten), 1 Zwiebel (klein gehackt), 2 Zehen Knoblauch (fein gehackt), 10 Scheiben Bauchspeck, 250 ml Obers, 1 Schuss Weißwein, 6 mehliges Kartoffel, gekocht und gepresst, 2 Dotter, 1 EL Maisstärke, Ei/Brösel, Öl zum Frittieren

Das Fleisch rundherum mit Senf einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter auf allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und das geschnittene Gemüse in den Bratenrückständen langsam anrösten. Tomatenmark einrühren und mit Weißwein ablöschen. Mit etwas Wasser aufgießen und das Fleisch wieder einlegen. Zugedeckt im Rohr bei 170 °C ca. 2 Stunden weichschmoren. Aus dem Fond nehmen und beiseitestellen. Die Sauce mixen, anschließend durch ein Sieb passieren und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Den geschnittenen Kohl in Salzwasser blanchieren. Zwiebel, Speck und Knoblauch in Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Obers aufgießen.

Blanchierten Kohl zugeben und gut abschmecken. Die gepressten Kartoffel mit Eidotter und Stärke vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Hilfe eines Spritzsackes auf eine bebröselte Fläche auftragen. Gleichmäßige Stücke schneiden, panieren und in Öl frittieren. Fleisch, Kohl und Kroketten anrichten. Sauce darüber ziehen. Eventuell mit Preiselbeeren servieren.