

AUFGETISCHT am Sonntag – SCHÖNBRUNN

Erstausstrahlung: 8.11.2020

REZEPTE

Von Margit Stolzlechner, Hollergasse 9, 1150 Wien - www.hollerei.at

Kokos-Limetten-Suppe

Für 4 Personen

1 EL Öl (z.B. Erdnussöl), 1 EL Currypaste, 1/2 l Wasser oder Gemüsebouillon, 1/2 l Kokosmilch (ungesüßt), 2 Stängel Zitronengras, etwas Ingwer, 2-3 Limettenblätter, 1 Limette (Saft), Paprika, Karotten, Gelbe Rüben, Frühlingszwiebeln, Austernpilze (alles in feine Streifen geschnitten), 1 Knoblauchzehe, Salz & Pfeffer, Sojasprossen, Koriander, Räuchertofu (in Würfel geschnitten), 1 Zitrone (Saft), evtl. 2 Chilischoten

Öl im Topf erhitzen und die Currypaste darin scharf anbraten, Fond/Wasser, Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer, Limettenblätter und Limettensaft begeben. 10 Min. köcheln, Gemüse beimischen und mitköcheln. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Ein paar frische Sojasprossen, Korianderblätter und scharf angebratenen Räuchertofu dazugeben. Mit frischem Zitronensaft abschmecken.

Eingelegte Zitronen

Saubere Einmach- oder Bügelverschlussgläser, 6 Bio-Zitronen (z. B. Meyer-Zitronen), grobes Meersalz, Rosmarin, Chilis, Lorbeerblatt für Deko

Zunächst die Einmachgläser sterilisieren.

Dazu ein paar Minuten bei 100° C in den Dampfgarer oder in einen Bräter mit kochendem Wasser legen. Falls keine Twist-off-Gläser benutzt werden, sondern Bügelgläser, sollten die Gummiringe separat in warmes Essigwasser eingelegt werden, da durch zu viel Hitze der Gummi spröde werden kann. Die Gläser nach dem Sterilisieren an der Luft trocknen lassen und nicht mit einem Küchenhandtuch abtrocknen. Die Zitronen waschen und alle kreuzweise von der Spitze bis 2 cm vom unteren Ende entfernt einschneiden, sodass die entstandenen Viertel noch verbunden sind. Jede Zitrone mit einem Esslöffel grobem Meersalz füllen und hineinlegen. Fest hineindrücken, sodass die Zitronen so dicht wie möglich nebeneinanderliegen. Das Glas gut verschließen und mindestens eine Woche stehen lassen. Wer mag, kann auch Rosmarin, Lorbeerblatt und Chili-Schoten beimengen.

Pancakes mit Zitronenmascarpone

Für 4 Personen

200 g Mehl, 1 TL Backpulver, 2 Eier, 1 Prise Vanillezucker, abgeriebene Schale einer Biozitrone, 1 Prise Salz, ca. 1/4 l Milch

CREME 1-2 Meyer-Zitronen (Saft und Zeste), 150 g Mascarpone, ca. 2 EL brauner Zucker oder Staubzucker, 50 g Topfen, 1 Vanilleschote (Mark), 100 ml Obers (steif geschlagen) – alle Zutaten zu einer luftigen Creme schlagen

Eier trennen. Mehl, Backpulver, Dotter, Zucker und Salz mit dem elektrischen Mixer verrühren und so viel Milch schlückchenweise dazugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Ausgiebig mixen. Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben. Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer bis stärkerer Hitze ca. 8 cm große Pancakes in 2-3 Min. pro Seite goldbraun braten. Mit der Crème füllen und genießen.