

# Spargelcremesuppe

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-576.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-576.html)

Vorspeise



---

## Zutaten:

250 g Spargel  
Salz  
40 g Butter  
40 g Mehl  
1 Eigelb  
3 EL Sahne  
Zitronensaft  
Zucker  
frisch geriebene Muskatnuss

---

## Zubereitung:

Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden entfernen, die Spargelschalen beiseitestellen. Die Spargelstangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, die Spargelspitzen beiseitestellen.

Die Spargelschalen in etwa 2 l Salzwasser 1 bis 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Die Spargelschalen in ein Sieb abgießen, den Sud in einem Topf auffangen.

Die Spargelstücke (nicht die Spitzen) etwa 1 Stunde im Sud köcheln lassen. Bei Bedarf evtl. noch etwas Wasser dazugießen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb in einen Topf abgießen bzw. das Püree mit einem Löffel durch das Sieb streichen. Die Suppe warm halten.

Inzwischen die Spargelspitzen in etwa 1 l Salzwasser 20 Minuten garen. Die Spargelspitzen mit dem Schaumlöffel herausnehmen, den Sud beiseitestellen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Mit dem Sud ablöschen, aufkochen und 5 Minuten quellen lassen. Zur Suppe geben und verrühren.

Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und unter die Suppe rühren. Die Suppe weiter warm halten, aber nicht mehr kochen. Mit Zitronensaft, Salz und je 1 Prise Zucker und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe mit den Spargelspitzen in tiefen Tellern anrichten und nach Belieben mit bissfest gegarten grünen Spargelspitzen und essbaren Blüten (z.B. Kapuzinerkresse, Gänseblümchen und/oder Hornveilchen) garnieren.

Andrea Thielen

# Burgunderbraten mit Mehklößen

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-578.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-578.html)

Hauptspeise



**Zutaten:**

---

**Braten:**

---

- 1 1/2–2 kg Rinderbraten  
(aus der Keule)
- 1 Flasche Spätburgunder
- 2 Zwiebeln
- 4 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- Salz · Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark

**Klöße:**

---

1 Brötchen (mindestens 2 Tage alt)  
400 ml Milch  
2 Eier  
1 TL Natron  
1 TL Salz  
40 g sehr weiche Butter  
400 g Mehl

## **Zubereitung:**

---

Für den Burgunderbraten 3 Tage zuvor das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. In einem passenden Gefäß mit dem Wein übergießen. Die Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und mit den Kräutern und Gewürzen dazugeben. Zugedeckt 2 Tage im Kühlschrank marinieren, dabei einmal wenden.

Am Vortag das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade durch ein Sieb gießen. Das Suppengrün putzen und waschen bzw. schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Das Suppengemüse kurz mitbraten, dann das Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten. Mit der Marinade ablöschen und das Fleisch zugedeckt 3 Stunden bei schwacher Hitze schmoren. Den Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln, abkühlen lassen und über Nacht kühl stellen, den Schmorsud ebenfalls kühl stellen.

Am nächsten Tag den Schmorsud durch ein feines Sieb gießen, aufkochen, abschmecken und nach Belieben noch etwas einkochen bzw. mit wenig Speisestärke binden.

Für die Mehlklöße das trockene Brötchen fein reiben und in einer Rührschüssel 15 Minuten in der Milch einweichen. 1 Ei trennen und das Eiweiß zu steifen Schnee schlagen. Das Brötchen in der Schüssel zerkleinern. Ei, Eigelb, Natron, Salz, Butter, Mehl und Eischnee hinzufügen und alles mit einem Holzlöffel verrühren, bis der Teig Blasen wirft und zäh vom Löffel reißt.

In einem großen Topf reichlich Gemüsebrühe (siehe Rezept S. 145) zum Kochen bringen. Einen Esslöffel in die heiße Brühe tauchen, dann damit aus dem Teig zügig schöne, gleichmäßige Teigteile formen und in die Brühe sinken lassen. Die Klöße zweimal an die Oberfläche steigen lassen, dann in ein Sieb abgießen.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch in Scheiben schneiden und in der heißen Sauce erwärmen. Die Bratenscheiben mit der Sauce auf Teller verteilen und die Mehlklöße daneben anrichten. Nach Belieben mit brauner Butter beträufeln und mit gerösteten Brotwürfelchen bestreuen. Dazu passt ein grüner Salat und ein Glas Spätburgunder.

Andrea Thielen

# Welfencreme mit einer Schillerlocke

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-672.html](http://swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-672.html)

Nachspeise



## Zutaten:

---

### Flammeri:

---

1/2 Vanilleschote  
40 g Speisestärke  
1/2 l Milch  
2 EL Zucker  
Salz  
3 sehr frische Eiweiß

### Weinschaum:

---

3 Eigelb  
80 g Zucker  
1/4 l liebliche Riesling-Auslese  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Speisestärke

### Schillerlocken (aus Biskuitteig):

---

1 Ei  
1 eischwer Zucker  
1 eischwer Mehl  
1 Päckchen Vanillezucker  
Fett und Mehl für das Blech

## Zubereitung:

---

### **Welfencreme:**

Für den Flammeri die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Speisestärke mit etwa 6 EL Milch glatt rühren. Die restliche Milch mit dem Vanillemark, dem Zucker und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Die Vanilleschote wieder entfernen.

Die angerührte Speisestärke unter die Vanillemilch rühren und einmal aufkochen. Den Herd ausschalten und die Vanillemilch auf der Herdplatte in der Nachwärme noch 1 Minute ziehen lassen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee locker unter den heißen Flammeri heben (nicht verrühren!) und bei schwacher Hitze kurz darin garen. Die Masse in hohe Stielgläser füllen und kühl stellen.

Für den Weinschaum Eigelbe, Zucker, Wein, Zitronensaft und Speisestärke in einem hohen Topf unter Rühren erwärmen, bis die Masse schaumig wird und im Topf hochsteigt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Weinschaum löffelweise auf den Vanilleflammeri geben und kühl stellen.

### **Schillerlocken:**

Für die Schillerlocken Ei und Zucker hellschaumig rühren, dann langsam das gesiebte Mehl und den Vanillezucker unterrühren. Der Teig sollte für die Weiterverarbeitung nicht zu warm sein, damit er nicht zerläuft. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel füllen, 4 Streifen (etwa 1 x 10 cm) auf das Backblech spritzen und etwa 4 Minuten backen. Herausnehmen und die Streifen jeweils noch heiß schnell um einen Holzlöffelstiel wickeln. Kurz abkühlen lassen und den Teig vorsichtig wieder vom Stiel schieben. Auskühlen lassen. (Bei diesem Rezept handelt es sich um ein altes Familienrezept, bei dem man mit viel Gefühl arbeiten muss – dann gelingt der Biskuit auch ohne Eischnee und Backtriebmittel. Beim Wickeln des Teiges um den Löffelstiel muss man sehr schnell sein. Natürlich schmecken die Schillerlocken auch dünner gewickelt.)

Die Welfencreme nach Belieben mit Zitronenmelisseblättern garnieren mit den Schillerlocken servieren. Dazu passt 1 Klecks Kirschmus.

Andrea Thielen