



Rezepte zur Sendung vom 26. Januar 2011 Heiße Eintöpfe für kalte Tage

Pot au feu von Rote Bete mit Entenbrust Rezept für 2 Personen

1	Entenbrust
Etwas	Salz, Pfeffer
1	Schalotte
1/4	Weißkohl
500 ml	Gemüsebrühe
1 TL	geschroteten Koriander
1 Msp	Piment
1	Rote Bete (ca. 150 g)
etwas	Salz, Pfeffer
2 EL	Zitronensaft
2-3 TL	Stärkemehl
etwas	frischer Meerrettich
2 EL	Crème Fraîche
1 Bund	Dill



Die Entenbrust pfeffern, salzen und in einer Pfanne bei geringer Hitze auf der Hautseite sanft braten. Wenn die Haut leicht gebräunt ist, wenden und ca. 5 Minuten auf der Fleischseite braten. Die Entenbrust sollte rosa sein.

Schalotte schälen und fein würfeln. Vom Weißkohl den Strunk entfernen, den Kohl in 1 cm große Stücke schneiden. In dem ausgetretenen Fett die Schalotte anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen. Koriander, Piment und Weißkohl dazugeben. Die Rote Bete schälen, auf einer Reibe fein reiben und in die Brühe geben. Zehn Minuten kochen lassen, mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit 2 Esslöffel Wasser anrühren und den Eintopf damit binden. Meerrettich schälen und reiben (ca. 1 TL geriebener Meerrettich).

Eintopf in Tellern oder Suppentassen anrichten, einen Klacks Crème Fraîche darauf geben, mit Dill und etwas geriebenem Meerrettich verzieren.

Die Entenbrust in Tranchen schneiden und als Einlage zum Eintopf reichen.

Bouillonkartoffeleintopf mit Eisbein Rezept für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 1 Eisbein (gepökelte Schweinshaxe)
- 500 g Kartoffeln , fest kochend
- 1 Schalotte
- 1 Möhre
- 60 g Sellerie
- 60 g Lauch
- 1 EL Butter
- 3 Stiele glatte Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- etwas Salz, Pfeffer, Muskat



Die Zwiebel schälen, mit einem Lorbeerblatt und Nelken spicken. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, das Eisbein und die gespickte Zwiebel zugeben und ca. 1 Stunde weich kochen. Das weich gekochte Eisbein etwas auskühlen lassen, den Kochfond zur Seite stellen.

Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel mit Wasser geben und beiseite stellen.

Schalotte schälen und fein schneiden. Karotte und Sellerie schälen und in sehr feine Würfel (ca. 3 mm) schneiden. Lauch putzen und waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Karotte und Sellerie zugeben und kurz anschwitzen, jedoch nicht bräunen. Vorbereitete Kartoffelwürfel abschütten, ebenfalls zugeben und mit 500 ml Kochfond auffüllen. Die Gemüsegewürfel ca. 15 Minuten köcheln. Dann Lauch zugeben und nochmals ca. 5 Minuten köcheln, bis alles Gemüse weich ist.

Das gekochte Eisbein vom Knochen lösen, alles Fett und auch die Haut sauber vom schieren Fleisch trennen. Das magere Fleisch mit der Hand behutsam in die einzelnen Muskelstränge teilen.

Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Fleisch und Kräuter zum Gemüse geben und den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.