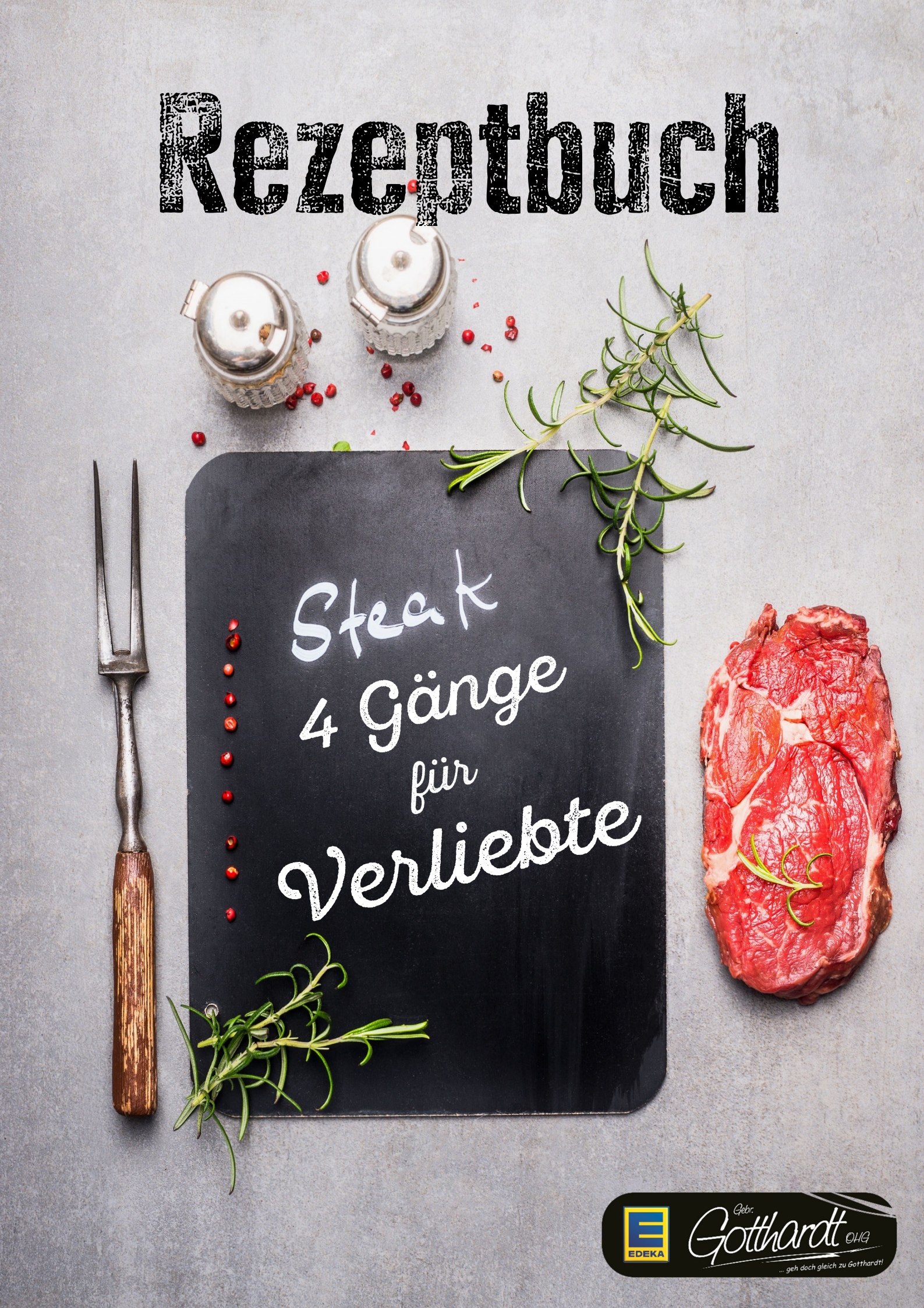
Rezeptbuch



EDEKA

Gebr. Gotthardt OHG

... geh doch gleich zu Gotthardt!

1. Gang: Scharfe Rindfleisch-Nudelsuppe

Zutaten für 2 Portionen

- 250 g Rinderknochen, Salz
- 300 g Tafelspitz
- ½ Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1 ½ getrocknete Chilischoten
- Pfefferkörner
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- Pfeffer aus der Mühle
- 60 g Kritharaki

Zubereitung

Rinderknochen abbrausen, mit 1 Liter kaltem Wasser in einen großen Topf geben. Zugedeckt zum Kochen bringen. Salzen, Suppenfleisch hineingeben und ca. 1 Stunde bei ganz schwacher Hitze sieden lassen. Die Schaumkrone immer mal wieder abschöpfen.

Suppengrün waschen und grob zerschneiden. Zwiebeln schälen, vierteln, Chilischoten zerbröseln. Gemüse, Chillie und einige Pfefferkörner in den Topf geben, alles nochmal 1 Stunde ganz sanft weiterköcheln.

Frühlingszwiebeln waschen, alles Welke und die Wurzelbüschel entfernen. Zwiebeln in schmale Streifen schneiden.

Fleisch aus der Suppe nehmen und klein schneiden. Die Brühe durchsieben, oben schwimmendes Fett abschöpfen oder mit Küchenpapier absaugen. Suppe wieder zum Kochen bringen, kräftig mit Salz, Pfeffer, Chili abschmecken.

Die Nudeln in die Brühe geben und laut Packungsanweisung kochen. Für 1 Minute auch das Fleisch und die Frühlingszwiebeln nochmal in den Topf. Dann servieren.

Weinempfehlung: Roter Bur · Glottertäler Winzer · Chardonnay · trockener Weißwein

EDEKA Gebr. Gotthardt OHG ... geh doch gleich zu Gotthardt!

2. Gang: Carpaccio vom argentinischen Rind

Zutaten für 2 Portionen

- 200 g argentinisches Rinderfilet, hauchdünn geschnitten
- ½ Packung Rucola
- ½ Stück Parmesan, frisch gehobelt
- Saft von einer Zitrone
- 50 g Pinienkerne
- Balsamico
- Olivenöl
- Pfeffer, schwarz aus der Mühle
- Meersalz
- Baguette

Zubereitung

Zwei Teller mit Balsamico beträufeln und mit einem Pinsel verteilen, so dass der gesamte Teller dünn bedeckt ist.

Die Pinienkerne anrösten und den Rucola waschen.

Die dünnen Rinderfilet-Scheiben, den Rucola und die Pinienkerne auf die Teller geben, und den Parmesan hauchdünn darüber hobeln. Jetzt mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen, das Olivenöl darüber träufeln. Nach Belieben noch etwas Balsamico dazu.

Sofort mit dem Baguette servieren.

Damit das Rinderfilet leichter in hauchdünne Scheiben geschnitten werden kann, friert man das Filet vorher etwas an. Dazu braucht man aber noch entweder ein sehr scharfes Messer oder eine Aufschnittmaschine. Ansonsten kann man sich auch in der Art helfen, dass man die etwas dickeren Scheiben zwischen zwei Gefrierbeutel legt und mit einem Fleischklopfer oder einer Kasserolle vorsichtig flach klopfen oder das Filet beim Metzger aufschneiden lassen.

Weinempfehlung: Montecillo Rioja Crianza · trockener Rotwein

3. Gang: Rindersteak mit Ofenkartoffeln und Gartensalat

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Steaks vom Rind, 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 250 g kleine Kartoffeln

Kräuterbutter

- 150 g Butter
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Spritzer Worcestersauce
- ½ TL Salz, eine Prise weißer Pfeffer
- ½ Bund Petersilie, 1/2 Bund Basilikum

Gartensalat

- Salat nach Wahl
- 2 EL Kräuteressig, 2 EL Öl, Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 TL Zucker

Zubereitung

Die Butter weich werden lassen. Den Knoblauch pressen und mit Salz und Pfeffer vermischen. Den Zitronensaft und die Worcestersauce hinzufügen und alles in die weiche Butter einrühren. Die gehackten Kräuter hinzufügen und die Butter in Pergamentpapier (Butterbrotpapier) zur Rolle formen und in den Kühlschrank legen.

Die Kartoffeln halbieren und die Schnittfläche gleichmäßig mit Salz bestreuen. Auf ein gefettetes Blech geben, so dass sich die Kartoffeln nicht berühren und ca. 20 Minuten backen. Wenn sie noch nicht gar sind, die Backzeit entsprechend verlängern.

Salat waschen, putzen und kleinschneiden. Für das Dressing Essig, Öl und Zucker verrühren und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks pfeffern und auf beiden Seiten bis zum gewünschten Gargrad anbraten. Nochmal mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steaks mit der Kräuterbutter anrichten und mit Ofenkartoffeln servieren.

Weinempfehlung: Peter Lehmann · Barossa · Portrait · Shiraz · trockener Rotwein

EDEKA Gebr. Gotthardt OHG
... geh doch gleich zu Gotthardt!

4. Gang: Cheesecake-Creme

Zutaten für 2 Portionen

Für die Creme:

- 50 g Schlagsahne
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 125 g Quark
- 1 EL Zitronensaft
- 1 ½ EL Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker

Außerdem:

- 100 g Früchte oder Beeren (z. B. Himbeeren, Erdbeeren…) frisch oder TK
- Evtl. Zucker
- 2 Löffelbiskuits

Zubereitung

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Frischkäse, Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillinzucker verrühren. Die Sahne unter die Masse heben

Für die Fruchtsoße die gewünschten Früchte pürieren, evtl. mit Zucker nachsüßen.

Die Löffelbiskuits fein zerbröseln. Fruchtsoße, Brösel und Creme in 4 Dessertgläser schichten. Es können mehrere Schichten gemacht werden.

Weinempfehlung: Monbazillac · Grand Reserve süßer Weißwein