


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Cornelia Stamm Hurter
Regierungsrätin Kanton Schaffhausen*

Schaffhauser Riesling-Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 800 ml Geflügel- oder Gemüsebouillon
- 500 ml Schaffhauser RieslingxSylvaner
- 250 ml Schlagrahm
- 8 Eier
- Pfeffer, Salz
- 50 ml Schlag als Dekoration
- 4 Scheiben Brot, klein gewürfelt
- 50 Gramm Butter



Zubereitung

- Die Brotcroûtons in einer Pfanne goldgelb rösten.
- Riesling und Bouillon ohne Deckel 15 min kräftig kochen lassen
- Den geschlagenen Rahm zugeben und sanft köcheln lassen.
- Eier trennen, die Eigelbe in eine Schlüssel geben.
- Die Suppe vom Herd nehmen und 3-4 Kellen drt Suppe mit dem Schneebesen und die Eigelbmasse rühren.
- Die Ei-Suppen-Mischung zusammen mit den Eiweissen anschliessend unter kräftigem Rühren wieder zurück in die Suppe geben.
- Die Suppe bei geringer Hitze langsam erwärmen und mit dem Schneebesen aufschlagen. ACHTUNG! Die Suppe darf jetzt nicht mehr aufkochen, sonst gerinnen das Eigelb und das Eiweiss!
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

- Suppe mit einem Klacks Schlagrahm servieren und Brotcroûtons darüber streuen.

DESSERT

Meringue Parfait

Zutaten für 4 Personen

- 2 Eigelb
- 3 – 4 Esslöffel Zucker
- 125 g Mascarpone
- 2 Eiweiss
- Eine Prise Salz
- 2,5 dl Schlagrahm
- 3 bis 4 grosse Meringues



Zubereitung

- Eigelb und Zucker mit dem Mixer verrühren, Mascarpone dazugeben.
- Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, 1 Esslöffel Zucker begeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt.
- Schlagrahm, mit dem Eischnee mischen, Ei-Zucker-Masse hinzufügen.
- Meringue zerkleinern und unter die Masse ziehen.
- In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform einfüllen und in den Tiefkühler stellen.

Anrichten

- Halbgefrorenes Parfait in Scheiben schneiden und mit Saisonfrüchten (z.B. Erdbeeren) dekorieren.