Uhudlerschäumchen mit Honigkrokant

Kategorien: Buffets, Schmorgerichte, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1,40 l Hühnerfond (mild)
200 ml Uhudler-Sekt (oder Wein mit tief-dunkler Farbe)
50 ml Portwein
100 ml Uhudlersaft (mild, ersatzweise roter Traubensaft)
100 g Frühlingszwiebeln (fein gehackt)
2 EL Butter
1 KL Zucker
etwas Muskatnuss (gerieben)
Salz
Pfeffer (weiß)
1 Lorbeerblatt
3 EL Mascarpone
1 Erdapfel (klein, roh, gerieben)
Zimt (zum Bestreuen)

FÜR DEN KROKANT:

100 g Haselnüsse (geröstet und grob gehackt)
1 EL Zucker (braun)
1 EL Honig
1 Eiklar
1 Blätter Filoteig
Butter (flüssig, zum Bestreichen)

Zubereitung

Die gehackten Frühlingszwiebeln mit Zucker in heißer Butter anschwitzen.
Mit Uhudler und Portwein aufgießen und um ein Drittel einreduzieren.
Saft und Fond zugießen, Lorbeerblatt zugeben und wiederum bei starker Hitze auf ca. 1 Liter einkochen lassen.
Mit dem roh geriebenen Erdapfel binden.

Lorbeerblatt entfernen, Suppe mixen und nach Bedarf passieren.
Mit Salz, Muskatnuss sowie weißem Pfeffer abschmecken.
Mascarpone einrühren und Suppe damit binden.
Für den Krokant Haselnüsse, Zucker, Eiklar und Honig vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.
Den Filoteig aufbreiten, in vier Streifen (je 2 x 15 cm) teilen, mit Butter bestreichen und Fülle auftragen.
Einrollen, außen abermals mit Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C 10 Minuten knusprig backen.
Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Zimt bestreuen und das knusprige Teigblatt dazulegen.

Merke: Der Uhudler ist eine für das Südburgenland und insbesondere für die Gegend um die Heiligenbrunner Kellergasse typische Direktträgersorte aus amerikanischen Unterlagsreben, die nach der Reblauskatastrophe des 19. Jahrhunderts nach Europa eingeführt wurden. Er schmeckt meist ein wenig nach Walderdbeeren und ist auch als Rabiatperle bekannt - eine Eigenschaft, die er in diesem Rezept freilich nicht entwickeln kann, da sich der Alkohol während des Kochens völlig verflüchtigt. Uhudler kann übrigens auch durch Schilcher oder Rosé ersetzt werden.

Garniturempfehlung: halbierte, in Butter geschwenkte Trauben
Getränketip: Sekt, Champagner, Prosecco