

## Kürbissuppe nach Paul Bocuse

Bevor es an den Kürbis geht, wird eine steife (kräftige) Brühe gekocht. Die Brühe darf leicht überwürzt sein. Bei diesem Rezept gibt der Kürbis alle Maße vor, deshalb den Kürbis schälen, das Innere aushöhlen und klein schneiden.

Das gleiche Gewicht wird an Kartoffeln genommen und an Porree, z. B.:

5 kg Kürbis

5 kg Kartoffeln

5 kg Porree

15 kg reichen für ca. 25 bis 30 Personen! Wer pro Person 500 Gramm rechnet, bekommt eine ausreichende Mahlzeit.

### Zubereitung:

Der Kürbis, die Kartoffeln und den Porree klein schneiden, Kürbis und Kartoffeln in der Brühe kochen. Den Porree in ausreichend Butter in einer Pfanne weichschmoren. Alle Zutaten durch ein Sieb passieren und zusammenrühren.

Aufkochen und nochmals abschmecken, mit einem Hauch Pfeffer und Salz nachwürzen. Zu der Suppe wird Schmand oder Creme Fraiche gereicht, ein Teelöffel davon in die Mitte und leicht verzieren.

Bei diesem Gericht kann der Kürbis mit einem Löffel von innen ausgehöhlt werden, nicht zu dünn aushöhlen! Der ausgehöhlte Kürbis ist eine hervorragende Suppenterrine!

## Rinderherz nach Bauernart

**Rinderherz** gehört zu den wertvollsten Innereien. Es besteht überwiegend aus besonderem, dunklem Muskelfleisch, das normalem Muskelfleisch mehr ähnelt als der glatten Muskulatur anderer innerer Organe, und schmeckt daher nicht nach Innereien. Der kräftige Geschmack erinnert eher an Wild, da das Herz, anders als die übrige Muskulatur, auch bei Stalltieren ständig in Bewegung ist.

**Zutaten** (für 10 Personen):

2 kg Herz(en) vom Rind

Salz und Pfeffer

Majoran , 2 Zwiebeln und Knoblauchzehen, 2 Bund Suppengrün, 4 Gewürzgurken (aus dem Glas) 160 g Speck , 4 EL Tomatenmark, Thymian

### Zubereitung:

Das Herz halbieren, gut auswaschen und in Scheiben schneiden, würzen. Kleinwürfelig geschnittenen Speck anschwitzen lassen und das Herz mit kleingehackter Zwiebel und geriebenem Knoblauch dazugeben, anrösten. Das in feine Streifen geschnittene Suppengrün, Gewürzgurken und Tomatenmark dazugeben und fingerhoch mit Wasser auffüllen. Zugedeckt langsam weich kochen.

Dazu wird Kartoffelbrei gereicht.

## Pavlova mit Vanillemousse und Weintrauben

---

**Pavlova** (manchmal auf Deutsch auch **Pawlova** geschrieben) ist eine mit Sahne und Früchten gefüllte Torte aus einer Baisermasse, die sowohl in Australien als auch in Neuseeland als ein Nationalgericht angesehen wird. Beide Länder beanspruchen die Erfindung der Süßspeise für sich. Fest steht, dass die Torte nach der russischen Ballerina Anna Pawlowa benannt wurde, die Ende der 1920er Jahre in beiden Ländern Gastauftritte hatte.

Das Besondere des Baiserteigs bei Pavlova ist, dass nur die äußere Hülle hart wird, während das Innere weich bleibt, was durch die Zugabe von etwas Essig oder Zitronensaft sowie von Speisestärke bei der Zubereitung des Teigs erreicht wird. Nach dem Backen wird die Baisertorte aufgeschnitten und mit Schlagsahne und Früchten gefüllt sowie dekoriert.

### Zutaten: (für 10 Personen)

10 Eier

Ca. 500 gr Puderzucker – immer wieder abschmecken!!!!

1/3 l Milch

700 ml Sahne

2 Vanilleschoten

Ca. 10 Essl. Puderzucker – immer wieder abschmecken!!!!

10 Blatt Gelatine

Ein gutes Pfund Weintrauben

### Zubereitung:

**Pavlova** – Die Eier trennen und nur das Eiweiß verwenden. Backofen auf 100 Grad vorheizen. Eiweiß in einer großen (!), sauberen (sonst lässt sich das Eiweiß nicht steifschlagen) Schüssel langsam anschlagen. Nachdem es schaumig wird, höher schlagen. Wird die Masse steif, nach und nach Zucker daruntergeben und weiterschlagen. Die Masse muss dick und glänzend sein. TIPP: Soll die Masse innen weich sein, Zitronensaft oder Essig zugeben.

Nun auf einem Backblech, unterlegt mit Backpapier mit der Außenseite eines Löffels (mit warmen Wasser anfeuchten), einem Auskratzer, Küchenschaber kreisrund verteilen und einen Rand hochziehen. Der Rand muss nicht glatt sein, man kann gern die Zugansätze sehen, dadurch wird der Rand dekorativer und stabiler.

Ca. 150 Minuten hell und kross backen.

**Vanillemousse** – Die Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso die ausgekratzten Schoten. Die Milch kurz aufkochen und erkalten lassen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker festschlagen und zur Milch dazugeben – die Milch darf keinesfalls zu heiß sein, sonst gerinnt das Eigelb. Die eingeweichten Gelatineblätter mit einer Kelle in warmen Wasser auflösen und dazugeben, Sahne schlagen und unterheben. Im Kühlschrank für 2 Stunden kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Weintrauben halbieren und entkernen.

Die Masse in die Pavlova geben und oben mit den Weintrauben verzieren.