

REZEPT VON EMRIA  
Sendung vom 02.01.2016

**Vitello Tonnato  
mit kleinem gemischtem Salat**

\* \* \*

**Rindsfilet mit Kräuterkruste  
Trüffelrisotto  
Gemüse-Allerlei**

\* \* \*

**Apfelstrudel mit Vanillesauce**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: VITELLO TONNATO MIT KLEINEM GEMISCHTEN SALAT**

### **Vitello**

7 dl Wasser  
3dl Weisswein (z.B. Arneis)  
Saft einer Zitrone  
1 Stangensellerie  
1 Rüebli  
1 Stange Lauch  
1 Zwiebel, besteckt mit Nelke  
1 Lorbeerblatt  
2 Würfel Gemüsebouillon

Stangensellerie, Lauch und Rüebli waschen, rüsten und in Stücke schneiden. Alles zusammen in einer hohen Pfanne aufkochen und die Hitze reduzieren.

700g Kalbsnuss

Beigeben und knapp unter dem Siedepunkt ca. 50 Minuten ziehen lassen. Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Fleisch im Sud auskühlen lassen. 3 Esslöffel Sud zur Seite stellen. Das Fleisch quer zur Faser sehr fein tranchieren und auf Tellern anrichten.

### **Mayonnaise für Thonsauce**

1 frisches Eigelb  
1 TL Senf  
1 TL Zitronensaft  
3 dl Öl

Alle Zutaten bis auf das Öl in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. Nun das Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann nach und nach dazu giessen



## **Thonsauce**

1 Dose Thunfisch in Salzwasser  
1 EL Kapern  
Salz & Pfeffer

Den Thunfisch und die Kapern gut abtropfen lassen. Zusammen mit der Mayonnaise pürieren und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce über das angerichtete Kalbfleisch geben und mit Kapernäpfeln garnieren. Einen Salat nach Belieben dazu servieren.



## **HAUPTGANG: RINDSFILET MIT KRÄUTERKRUSTE, TRÜFFELRISOTTO UND GEMÜSE-ALLERLEI**

### **Rindsfilet mit Kräuterkruste**

900g Rindsfilet  
Senf  
Butter

Das Filet 2 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und in Medaillons schneiden. Die Medaillons kurz heiss anbraten, mit Senf bestreichen und in eine feuerfeste Form geben. Im auf 80°C vorgeheizten Ofen für ca. 25 Minuten niedergaren.

### **Kräuterkruste**

30 g Butterschmalz  
3 TL Rosmarin gehackt  
3 TL Origano gehackt  
3 TL Majoran gehackt  
3 Teelöffel Thymian gehackt  
3 EL Paniermehl  
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten gut vermengen und die Mischung auf die Medaillons verteilen. Bei 220°C im Ofen (Grillfunktion) überbacken.



## **Trüffelrisotto**

250 g Risottoreis  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
10 g Trüffel (eingelegt oder frisch), in feine Scheiben geschnitten  
1 Spritzer Trüffelöl  
3 EL frisch geriebener Parmesan  
1 dl Weisswein  
0.8 l Gemüsebouillon

Die Schalotte fein hacken und in Butter glasig dünsten. Reis zufügen und anschmoren. Mit Weisswein ablöschen und mit der Gemüsebouillon auffüllen, sodass der Risotto immer gut gedeckt ist. Vorgang wiederholen, bis die Bouillon aufgebraucht ist, resp. der Risotto gar ist. Nun den Parmesan, die Trüffel sowie wie das Trüffelöl unterrühren und gut vermengen

## **Gemüse-Allerlei**

2 Zucchetti  
3 orange Rüebli  
3 gelbe Rüebli  
Gemüsebouillon  
Butter  
Salz & Pfeffer

Die Zucchetti waschen, Rüebli schälen und alles in die gewünschte Form schneiden. Kurz in der Bouillon blanchieren, abgiessen und in Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.



## **DESSERT: APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE**

### **Strudelteig**

250 g Mehl  
0.5 TL Salz  
1 frisches Ei  
3 EL Öl  
5 EL lauwarmes Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und Wasser begeben und alles gut vermengen. Arbeitsfläche mit wenig Mehl bestäuben und das Ganze zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Zu einer Kugel formen und unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

### **Füllung**

600 g Äpfel  
1 EL Saft einer unbehandelten Zitrone  
50 g dunkle Sultaninen  
4 EL gemahlene Haselnüsse  
4 EL Zucker  
wenig Zimt  
50 g flüssige Butter, etwas abgekühlt

Die Äpfel vierteln und quer in feinen Scheiben schneiden. Alle Zutaten – bis auf die Butter - in einer Schüssel mischen.

Teig auf wenig Mehl rechteckig, möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen, ausziehen.

Teig mit der flüssigen Butter bestreichen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen - aufrollen. Strudel mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der flüssigen Butter bestreichen.

Für ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Den Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen, herausnehmen, etwas abkühlen und lauwarm servieren.



## **Vanillesauce**

- 5 dl Milch
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 2 EL Zucker
- 0.5 EL Maizena
- 1 frisches Ei

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Die Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere giessen und warm zum Strudel servieren.