

**REZEPT VON BIRGIT**  
Sendung vom 26.12.2015

**Avocado mit Kaninchenfilet  
an Apfelvinaigrette**

\* \* \*

**Schweinsfilet "Salvia"  
(gefüllt mit Rohschinken und Salbei)  
Nudeln  
Saisongemüse**

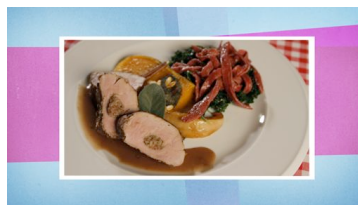
\* \* \*

**Crêpes "Suzette" mit Vanilleglacé**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





Alle Gerichte für 4 Personen

## VORSPEISE: AVOCADO MIT KANINCHENFILET AN APFELVINAIGRETTE

### Avocado

3 Avocados  
2 Limetten, ausgepresst  
1 kleine Zwiebel oder Schalotte, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
¼ TL Kreuzkümmel, gemahlen  
Salz  
Pfeffer  
2 TL Olivenöl  
Cherrytomaten  
Eisbergsalatblätter

Die Avocado aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Limettensaft sofort begiessen. Die Zwiebel sowie den gepressten Knoblauch, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer und zum Schluss das Olivenöl hinzufügen und vorsichtig vermischen. Es sollte so wenig Mus wie möglich entstehen.

### Kaninchenfilets

4-6 Kaninchenfilets, kommt auf die Grösse an  
2 EL Honig  
2 TL Sojasauce  
2 Knoblauch, gepresst  
Pfeffer  
Salz  
wenig Apfelessig  
Sesam

Die Kaninchenfilets in Streifen schneiden. Aus dem Honig, der Sojasauce, dem Knoblauch sowie Pfeffer und Salz eine Marinade rühren. Wenig Apfelessig zum Verdünnen zugeben. Die Kaninchenstreifen zur Marinade geben und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Aus der Marinade heben und wie eine Ziehharmonika auf Holzspiesse stecken und im Sesam wälzen. Die Spiessli in der Pfanne braten.



## **Apfelvinaigrette**

6 EL Apfelessig  
12 EL Sesamöl  
2 EL Sure Moscht  
Kräuter nach Geschmack  
Salz  
Pfeffer  
eine Prise Paprika  
eine Prise Zucker  
1 kleiner Apfel, in feinste Würfel geschnitten

Aus allen flüssigen Zutaten eine Marinade mischen, die Gewürze und Kräuter hinzufügen und zum Schluss die Apfelstückchen untermischen.

## **Anrichten**

Den Avocado-Salat in einem Eisbergsalatblatt anrichten, die Kaninchenfiletspiessli auf einer gebackenen Apfelscheibe anrichten und die Vinaigrette zum Tunken daneben stellen.



## HAUPTGANG: SCHWEINSFILET "SALVIA" (GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI), NUDELN, SAISONGEMÜSE

### Schweinsfilet

1.5 Schweinefilet  
240 g Rohschinken  
6 Knoblauchzehen  
2 grosse Zwiebeln  
12 Salbeiblätter  
Pfeffer  
Salz  
wenig Sure Moscht  
2 Eigelb

Rohschinken in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Salbeiblätter hacken. Alles in Butter dämpfen lassen. Mit wenig Moscht ablöschen, diesen dann vollkommen einkochen lassen. Alles erkalten lassen und im Cutter zu einer feinen Masse pürieren. Das Eigelb zufügen. Masse in einen Spritzsack füllen und im Kühlschrank vollständig runterkühlen lassen.

In das Schweinefilet ein Loch von einer kurzen Seite her schneiden. Die Farce mittels Spritzsack in das Filet spritzen. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen. In einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Das Fleisch im Sous Vide verfahren zubereiten, beziehungsweise in ein 58°C heisses Wasserbad geben und für 1 Stunde darin belassen. Wichtig ist, dass die Temperatur immer gleich bleibt. Mittels Temperaturfühler kontrollieren.

### Teigwaren

3 Eier  
300 g Mehl  
3 EL Randenpulver  
1 Prise Salz

Alles zusammen zu einem Teig formen und eine Stunde unter Klarsichtfolie ruhen lassen. Anschliessend auswallen und Teigwaren in gewünschter Grösse schneiden.



## **Saisongemüse**

Butternut Kürbis  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Meersalz  
1 getrocknete Chili  
einige Salbeiblätter  
1 Zimtstange

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Kürbis halbieren, das mittige Weiche mit dem Löffel auslösen, die Kerne beiseite stellen. Den so zubereiteten Kürbis in Schnitze teilen und auf ein Backblech legen.

Die Chilischote mit einer guten Prise Meersalz in einem Mörser mörsern, die Salbeiblätter und zerkleinerte Zimtstange hinzufügen und alles gut vermengen. Nun mit so viel Olivenöl auffüllen, dass alle Kürbissstreifen damit bestrichen werden können. Den Salbei und die Zimtstange ebenfalls auf die Kürbisse verteilen. Die beiseite gestellten Kürbiskerne darüber streuen.

Mit Alufolie gut verpacken und für 30 Minuten in den Ofen stellen, bis die Haut der Kürbisse weich ist. Dann die Alufolie wegnehmen und nochmals für 10 Minuten backen, sodass die Kürbissstreifen schön knusprig werden.

## **Federkohl**

Federkohl  
Pfeffer  
Salz  
etwas Butter

Federkohl rüsten, von den Stängeln wegnehmen, kurz waschen und im Salzwasser blanchieren. Kurz vor Gebrauch in Butter schwenken und pfeffern.



## **Madeira Sauce**

3 EL Butter  
3 EL Mehl  
475 ml Kalbsfond  
135 ml Madeira  
1 Schalotte  
1 Glas Portwein  
Salz  
Pfeffer

Die Butter mit dem Mehl solange rösten bis das Mehl dunkelbraun ist und eine weiche Masse entsteht. Mit Kalbsfond und Madeira ablöschen und rühren bis alles gut vermischt ist und andickt.

In einer separaten Pfanne die Schalotten mit dem Portwein aufkochen und reduzieren lassen. Anschliessend mit der Madeirasauce mischen und würzen.

## **Anrichten**

Federkohl und Kürbis auf dem Teller verteilen, die Teigwaren dazu drapieren. Das Filet in Scheiben schneiden und auf einen Saucenspiegel legen.



## DESSERT: CREPES "SUZETTE" MIT VANILLEGLACE

### Crêpes

Ergibt 8 Stück

75 g Mehl  
1 Prise Salz  
2 dl Milch  
2 Eier  
2 TL Puderzucker  
20 g Butter flüssig

Mehl mit dem Salz und dem Puderzucker in einer Schüssel mischen. Eier und Milch dazu rühren und die abgekühlte Butter hinzugiessen. Rühren bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur während 30 Minuten quellen lassen.

Soviel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden sehr dünn überzogen ist. Backen, wenden und fertig stellen. Dauer pro Crêpe ca. 2 Minuten.

Zur Aufbewahrung auf einen Teller geben und Crêpe für Crêpe aufschichten. Mit einer Folie bedecken und für kurze Zeit bei Raumtemperatur oder ansonsten im Kühlschrank stehen lassen.



## **Suzette**

50 g Butter  
3 EL Zucker  
1 Orange  
1 Zitrone  
Zitronenzeste von einer halben Orange  
40 ml Orangensaft  
20 ml Zitronensaft  
20 ml Grapefruitsaft  
40 ml Courvoisier oder Cognac  
40 ml Grand Marnier  
40 ml Cointreau  
Mandelsplitter geröstet

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Zucker hinzufügen und karamellisieren. Die Säfte und die Zeste hinzufügen und etwas köcheln lassen. Grand Marnier und Cointreau hinzugeben. Die zu Viertel gefalteten Crêpes ebenfalls und warm werden lassen.

Mit dem Courvoisier übergießen und flambieren. Die Crêpes und Eiscreme auf Teller legen, mit der Sauce beträufeln und Mandelsplittern garnieren.





## Vanilleeis

250 g Rahm  
250 g Milch  
50 ml Invertzucker Sirup  
1.5 Vanilleschoten  
3 grosse Eigelb  
25 g Rohrohrzucker  
1/8 TL Salz

Rahm, Milch und Invertzucker Sirup in einen Topf geben. Vanilleschoten längs aufschneiden und mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und ausgekrazte Schoten zur Rahm/Milch-Mischung geben und einmal aufkochen lassen. Von der Platte ziehen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Eier mit dem Salz in eine grosse Metallschüssel geben, grob miteinander verrühren und einige Minuten stehen lassen. Den Zucker dazugeben und über dem siedenden Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen, bis das Ei deutlich andickt und schaumig ist. In der Zwischenzeit die vorbereitete Rahm/Milch-Mischung in einem Stieltopf wieder erhitzen.

Die Schüssel mit den aufgeschlagenen Eiern vom Wasserbad ziehen und die heisse Rahm/Milch-Mischung in einem dünnen Strahl unter stetigem Rühren untermischen. Wieder auf das Wasserbad stellen und solange Rühren, bis die Eismasse deutlich eindickt und cremig wird – das dauert bis zu 15 Minuten.

Komplett abkühlen lassen (evtl. über Nacht), dann je nach Eismaschine für ca. 40 Minuten runterkühlen. In der Zwischenzeit eine Form im Kühlschrank vorkühlen. Die Eismasse in die vorbereitete Form geben und nochmals ca. 2 Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen.