

REZEPT VON MADELEINE

Sendung vom 24.09.2016

Parmesansuppe mit Parmesanchips und Tatar

* * *

Kalbsfilet im Kräutermantel mit Schaumweinsauce Safranrisotto Auberginen

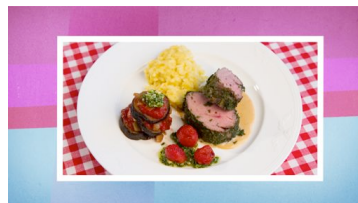
* * *

Marinierter Orangensalat und Zimtblütenglace

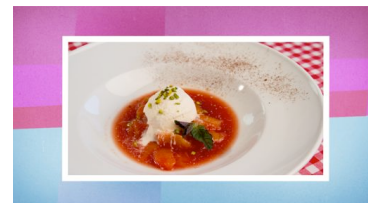
Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: PARMESANSUPPE MIT PARMESANCHIPS UND TATAR

2 EL Risottoreis
50 g Butter
5 dl Gemüsefond
2 dl Weisswein
0.5 dl Pastis
2.5 dl Rahm
200 g Parmesan
100 g Rindsfilet
Schnittlauch

Reis andünsten und mit Weisswein ablöschen. Mit Gemüsefond auffüllen und den Pastis dazugeben. Ca 1.5 Stunden weich kochen, mixen und passieren. Den Rahm zugeben, mit Parmesan verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan als runde Scheibe von ca. 6-7cm Durchmesser auf ein Backpapier streuen. Bei 160°C im Ofen goldig backen. Auf dem Papier erkalten lassen und auf Küchenpapier abfetten.

Das Rindsfilet fein hacken und würzen.

Anrichten: Die Suppe aufschäumen und in heisse Tassen füllen. Mit Chip abdecken und eine kleine Nocke Rindstatar drauflegen. 2 Schnittlauchstreifen gekreuzt über Tatar legen.



HAUPTGANG: KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL MIT SCHAUMWEINSAUCE, SAFRANRISOTTO, AUBERGINEN

Kalbsfilet im Kräutermantel

900 g Kalbsfilet Mittelstück
100 g frische Butter
Petersilie
Estragon
Kerbel
Verveine
Salz
Pfeffer

Das Fleisch würzen und mit den gehackten Kräutern panieren. Vakuumieren und im Steamer bei 60°C für 45 Minuten garen. Anschliessend in ein warmes Gefäss geben und im Backofen bei 90°C fertig garen. Kerntemperatur 60°C. Vor dem Aufschneiden kurz unter den heissen Grill.

Schaumweinsauce

1 EL Butter
200 ml Geflügelfond
200 ml trockener Schaumwein
150 g Doppelrahm
1 EL körniger Senf
Salz
Pfeffer

Butter andünsten. Geflügelfond sowie Schaumwein beifügen. Mit starker Hitze auf knapp 100 ml einkochen lassen. Den Doppelrahm dazugeben und unter Rühren noch einmal aufkochen. Dann die Sauce mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Zuletzt den körnigen Senf beifügen.

Safranrisotto

1 EL Olivenöl
Butter
300 g Risottoreis
1.5 dl trockener Weisswein
ca. 1 l Bouillon, heiss
Safran, mit wenig heisser Flüssigkeit mörsern
Parmesan
Mascarpone
Salz
Pfeffer

Öl und Butter mit Risottoreis glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon nach und nach dazugeben. Safran dazugeben. Bissfest garen, Parmesan und Mascarpone unterrühren. Abschmecken.

Auberginen

3 Auberginen
200 ml Tomatenpüree aus dem Glas
Cherry-Tomaten
Rucola-Pesto
Zucker
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Kreuzkümmel
Bouillon
wenig Zitronensaft

Cherry-Tomaten kurz in heisses Wasser geben, dann lassen sie sich einfach schälen. Geschälte Cherry-Tomaten im Backofen mit Salz, Pfeffer und Olivenöl bei 150°C weich schmoren. Tomatenpüree mit wenig Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl mit wenig Hitze reduzieren. Scheiben von der schmalen Seite der Auberginen zuschneiden. Salzen und auf Haushaltspapier Wasser ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. In Olivenöl bissfest garen.

Aus übriger Aubergine Kaviar zubereiten: Rüsten, fein hacken und mit gleichen Gewürzen und wenig Bouillon bissfest garen. Wenig Zitronensaft dazugeben.

Türmchen bilden: Auf die erste Scheibe wenig Tomatenpüree, Auberginenkaviar und Cherry-Tomaten geben. Mit der zweiten Scheibe abdecken und Vorgang beliebig wiederholen, bis ein schönes Türmli steht. Dies kann vorbereitet werden. Vor dem Servieren im Steamer regenerieren und heiss servieren. Beim Anrichten mit einem Tupfen Rucolapesto garnieren.



DESSERT: MARINIERTER ORANGENSALAT UND ZIMTBLÜTENGLACE

Marinierter Orangensalat

8 grosse, unbehandelte Orangen
150 ml Grenadinesirup oder Grenadinesaft
2 Gewürznelken
1 Zitrone
nach Belieben etwas Grand Marnier zum Parfümieren

Wenig Zesten von Orangen. Die Orangen schälen, mitsamt weisser Haut und filetieren. Feine Orangenschalenstreifen, Orangensaft, Grenadinesirup, Gewürznelken, und Zitronensaft aufkochen und mit grosser Hitze etwas einkochen lassen. Nach Belieben mit Grand Marnier parfümieren. Die Orangensauce über die Orangenfilets giessen und für mindestens 30 Minuten marinieren lassen.

Zimtblütenglace

1 EL Zimtblüten
3 dl Milch
1 dl Rahm
80-100 g Zucker
40 g Sauerrahm
40 g Doppelrahm

Die Zimtblüten mörsern. Milch und Rahm aufkochen. Zucker beifügen, die Zimtblüten dazugeben und die Milch für ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach absieben, den Sauerrahm und Doppelrahm unterrühren, nochmals aufwärmen und in die Glacemaschine einfüllen.

In tiefen Tellern Orangensalat anrichten. Zimtblütenglace in die Mitte geben und nach Belieben dekorieren.