

REZEPT VON MARKUS

Sendung vom 30.01.2016

Hühnerbouillon mit frischen Flädli

* * *

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola Risotto nach Mailänder Art

* * *

Panna Cotta mit frischem Fruchtsalat

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: HÜHNERBOUILLON MIT FRISCHEN FLÄDLI

Hühnerbouillon

5 l Wasser
1 Suppenhuhn
4 Karotten
2 Petersilie Wurzel
1 Lauch
2 Knollensellerie, Scheiben
2 rote Zwiebeln
2 weisse Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Paprika
einige Lorbeerblätter

Das Suppenhuhn in 4 Teile schneiden. Ins kalte Wasser geben und aufkochen. 30 Minuten weiter köcheln lassen und den Schaum abschöpfen. Das Gemüse klein schneiden. Zusammen mit den Lorbeerblättern dazugeben. Für ca. 40 Minuten weiter kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Frische Flädli

4.5 dl Milch
2 Eier
140 g Mehl
frische Petersilie
Salz
Pfeffer

Milch, Eier und Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. Frische Petersilie klein schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Etwas Teig mit einer Kelle hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne Teig dünn auslaufen lassen. Crêpe bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 1 Minuten backen. Mit restlichem Öl und Teig gleich verfahren. Bouillon erhitzen und abschmecken. Crêpes aufrollen und zu Flädli schneiden. Bouillon und Flädli in Teller verteilen. Suppe mit geschnittener Petersilie bestreuen und sofort servieren.



HAUPTGANG: KALBFLEISCHRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN UND GORGONZOLA, RISOTTO NACH MAILÄNDER ART

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola

15 Kalbsplätzchen, je ca. 90 g
15 Scheiben Parmaschinken
300 g Gorgonzola
Salz
Pfeffer

Kalbsplätzchen auslegen, je eine Scheibe Parmaschinken und etwas Gorgonzola auflegen. Die Kalbsplätzchen einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Bratpfanne scharf anbraten, würzen und für ca. 15 Minuten bei 80°C in den Backofen.

Den Fleischsaft mit Crème fraîche aufkochen und mit den Kalbfleischröllchen anrichten.

Risotto

500 g Risotto-Reis
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 dl Weisswein
ca. ½ Liter Bouillon
2 Päckli Safran
Salz
Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit wenig Öl in einer Pfanne anbraten. Den Risotto-Reis hinzugeben und anziehen lassen. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon dazugeben. Safran dazugeben. Nach und nach Bouillon zugeben. Für ca. 15 Minuten weiter köcheln lassen.

Risotto aus dem Topf nehmen und auf einem Blech verstreichen.

Anrichten

½ Liter Bouillon
100 g Butter
200 g Parmesan

Bouillon aufkochen. Dann den Risotto zugeben, fertig kochen und mit Butter und Parmesan abschmecken.



DESSERT: PANNA COTTA MIT FRISCHEM FRUCHTSALAT

4 dl Vollrahm
6 dl Vollmilch
100 g Zucker
2 Vanilleschotten
8 Blätter Gelatine

Milch und Vollrahm mit dem Zucker und den ausgekratzten Vanilleschoten bei schwacher Hitze für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis sie ganz aufgelöst ist. Die Masse in kleine, kalt ausgespült Glasschalen füllen und über Nacht kühl stellen.

Beerensauce

Beerenmix
etwas Wasser
Zucker nach Belieben

Den Beerenmix mit Wasser und Zucker aufkochen, pürieren und abkühlen lassen.

Saisonale Früchte

Saisonale Früchte waschen, schälen und klein schneiden. Zusammen mit dem Panna Cotta servieren.