

REZEPT VON ANNELIES
Sendung vom 20.02.2016

**Kalbfleischterrine im Rohschinkenmantel
mit Salat**

* * *

**Kaninchen-Lamm Roulade
mit Spätzli und Federkohl**

* * *

Rotweingelée auf Vanillesauce

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: KALBFLEISCHTERRINE IM ROHSCHINKENMANTEL MIT SALAT

300 g Kalbfleisch
50 g Bratspeck
7 Tranchen Rohschinken
1 TL Butter
1 kleine Schalotte
1 dl Apfelwein
1 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon
½ Zimtstange
etwas Zitronenschale
Wenig Bratbutter
75 g Kalbsleber
1 EL Madeira oder Marsala
3 Salbeiblätter
wenig Salz und Pfeffer
3 EL Rahm

Kalbfleisch und Bratspeck vom Metzger zweimal Hacken lassen. Honig, Madeira und Pfeffer mischen, Fleisch und Speck beifügen und in einer Schüssel zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Terrinenform mit Klarsichtfolie und Rohschinken überlappend auslegen. 1 Tranche Rohschinken beiseitelegen. Butter in Pfanne warm werden lassen. Gehackte Schalotte, Apfelwein, Bouillon, Zimtstange und Zitronenschale begeben, einkochen lassen auf ca. ½ dl. Zimtstange und Zitrone entfernen, auskühlen lassen. Bratbutter erhitzen, Leber ca. 2 Minuten braten, Madeira, Salbeiblätter, Salz und Pfeffer begeben, auskühlen. Rahm mit Leber und den übrigen Zutaten im Mixer fein pürieren und zum marinierten Fleisch geben.

Einfüllen der Masse: die gut durchmischte Masse satt in die vorbereitete Terrinenform füllen, glatt streichen, mehrmals auf ein Küchentuch klopfen, damit keine Luftblasen entstehen. Die überlappenden Rohschinkentranchen zur Mitte einschlagen und die beiseitegelegte Tranche oben drauf legen. Mit Klarsicht- oder Alufolie zudecken.

Garen: Im Steamer ca. 30 Minuten dampfgaren oder im Backofen im Wasserbad für ca. 75 Minuten in der unteren Ofenhälfte bei 150°C garen.

Die Masse gibt auf Fingerdruck leicht nach. Form herausnehmen und ca. 1 Stunde stehen lassen. Flüssigkeit abgiessen und Terrine auskühlen lassen.

Mit Salatbouquet servieren.



HAUPTGANG: KANINCHEN-LAMM ROULADE, SPÄTZLI, FEDERKOHL

Kaninchen-Lamm Roulade

300 g Lammnierstück
300 g Kaninchenfilet
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
Salz
Pfeffer
150 g Bratspeck

Für die Sauce:

2 dl Rotwein
1 Glas Kalbsfond
2 kleine Saucenzwiebeln
Rosmarin
Knoblauch
Salz
Pfeffer
ca. 1 EL Maizena

Klarsichtfolie mit Bratspeck überlappend auslegen. Lammnierstück längs auseinander schneiden. Thymian und Rosmarin fein hacken, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in den Kräutern wenden.

Ein Lammnierstück auf die Speckbahn legen, daneben 2-3 Kaninchenfilets, das zweite Lammnierstück und darauf wieder 2-3 Kaninchenfilets. Fleisch mit dem Speck satt aufrollen. In der Bratpfanne Fett erhitzen und die Fleischroulade anbraten. Wenn der Speck gut angebraten ist, die Rolle in den Backofen schieben und bei 120°C je nach Dicke des Fleisches 20 bis 30 Minuten garen.

Die gehackten Saucenzwiebeln anbraten, mit Rotwein ablöschen, Rosmarin und gepresster Knoblauch begeben, mit Kalbsfond auffüllen, köcheln lassen und wenn nötig vor dem Servieren mit Maizena abbinden.



Spätzli

300 g Mehl
1 TL Salz
3 Eier
ca. 1 dl Wasser
1 EL Öl

Mehl und Salz mischen. Eier mit Wasser und Öl verquirlen, zum Mehl geben und verrühren. Teig klopfen, bis er Blasen wirft und ganz glatt ist. Dann für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Teig portionenweise durch das Knöpflesieb in siedendes Salzwasser streichen. Sobald sie hochsteigen (nach ca. 3 Minuten) mit Schaumkelle herausnehmen und warm stellen.

Zum Servieren in etwas Butter schwenken.

Federkohl

500 g Federkohl
50 g Bratspeck
1 kleine Zwiebel
etwas Bouillon

Federkohl waschen und von den Rippen streifen. In Salzwasser kochen, abschrecken. Speck und Zwiebel andünsten, Federkohl dazugeben, mit Bouillon ablöschen und weich dämpfen.



DESSERT: ROTWEINGELEE AUF VANILLESAUCE

Rotweingelée

5 dl Rotwein
3 EL Rohzucker
wenig Zitronensaft
6 Blatt Gelatine

Rotwein mit Zucker und Zitronensaft heiss werden lassen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und in Förmchen füllen.

Vanillesauce

2 Eigelb
80 g Zucker
1 TL Maizena
2.5 dl Milch
1 Vanillestange
2 EL Rahm

Eigelb mit Zucker im Wasserbad schaumig rühren. Maizena mit Milch verrühren und in eine Pfanne geben. Mit Vanillestange und Eigelbmasse kurz aufkochen. Abkühlen lassen, ab und zu rühren damit sich keine Haut bildet.

Vor dem Servieren geschlagenen Rahm darunterziehen.