

REZEPT VON HANS PETER

Sendung vom 05.03.2016

Tomatensuppe Fiorentina

* * *

Tagliata vom Rinderfilet mit Schalenkartoffeln

* * *

Tiramisù

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: TOMATENSUPPE FIORENTINA

Tomatensuppe

1 Zwiebel
500 g Cherry Tomaten
30 ml Olivenöl
50 ml weisser Balsamico
250 ml Gemüsebouillon
350 ml Tomatensaft
2 TL Basilikumöl
2 TL Rohrzucker
Basilikum zum Garnieren
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Croûtons

4 Scheiben Toastbroat
1 TL Rosmarin
30 g Butter
Meersalz

Die Zwiebel fein hacken und mit den Cherry Tomaten und dem Olivenöl andünsten. Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit dem Balsamico ablöschen. Den Tomatensaft und die Gemüsebouillon dazugießen und die Suppe bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Mixer fein pürieren und anschliessend durch ein feines Sieb passieren. Mit Meersalz, Pfeffer und Basilikumöl abschmecken.

Den Rosmarin fein hacken.

Von den Toastscheiben die Rinde entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin die Toastwürfel goldgelb braten. Mit Meersalz und gehacktem Rosmarin würzen.

Die Suppe in Teller füllen, mit Basilikumblättern und Croûtons garnieren.



HAUPTGANG: TAGLIATA VOM RINDERFILET MIT SCHALENKARTOFFELN

Rinderfilet

750 g Rindsfilet
1 Thymianzweig
1 Knoblauchzehe
Olivenöl zum Braten
Grobes Meersalz

Eierschwämmli

200 g Eierschwämmli
1 Schalotte
1 Tomate
1 Thymianzweig
Olivenöl zum Braten
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur

50 g Rucola
100 g Parmesan am Stück
Saft von einer halben Limette
1 EL guter Balsamico
2 EL hochwertiges Olivenöl

Kartoffeln

600 g Kartoffeln

Die Tomate am unteren Ende kreuzartig einritzen und im heissen Salzwasser kurz blanchieren, danach sofort im Eiswasser abschrecken und die Haut abschälen. Anschliessend vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Ofen auf 80°C Umluft vorheizen.

Das Filet von beiden Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne mit dem Thymianzweig und der Knoblauchzehe beidseitig ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Danach die Filets im auf 80°C vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten nachgaren lassen.



In der Zwischenzeit den Salat waschen und trocken schleudern. Die Eierschwämmli mit einem kleinen Küchenmesser reinigen. Die Schalotte und den Thymian fein hacken.

Schöne neue Kartoffeln im Salzwasser sieden bis sie weich sind. Dann für ca. 15 Minuten bei 80°C in den Backofen geben.

Den Rucola in eine Schüssel geben. Alles mit Salz, Pfeffer, Balsamico, Limettensaft und Olivenöl abschmecken.

Die Eierschwämmli in einer sehr heissen Pfanne zusammen mit dem Olivenöl scharf anbraten. Nach etwa einer Minute die Schalotten, die gewürfelten Tomaten und den Thymian zugeben. Noch etwa 2 Minuten weitergaren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen Teller mit Küchenpapier geben.

Auf einen Teller ein Bett von mariniertem Rucola auslegen. Kleine Scheiben vom Filet darauf anrichten. Mit Meersalz würzen und mit den gebratenen Eierschwämmli anrichten. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

DESSERT: TIRAMISÙ

100 g Löffelbiskuit
150 ml Espresso
2 EL Amaretto
30 g Rohrzucker
4 Eigelb
100 g Rohrzucker
300 g Mascarpone
1 unbehandelte Zitrone
Zitronenschale
1 EL Kakaopulver zum Bestreuen

Den Zucker im Espresso auflösen und erkalten lassen. Anschliessend den Amaretto hinzugeben.

Eigelb und Zucker zu einer dickflüssigen Crème schlagen. Den Mascarpone und den Zitronenabrieb hinzufügen und gut vermischen. Die Löffelbiskuits mit dem Espresso tränken und schichtweise in Gläser füllen. Die letzte Schicht muss Mascarponecrème sein. Für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und mit saisonalen Früchten garnieren.