

REZEPT VON BRIGITTE

Sendung vom 4.2.2017

Randen-Carpaccio

* * *

Fleischvögel à la Grand-Maman Knöpfli mit Gemüsejulienne Küttiger Rüepli

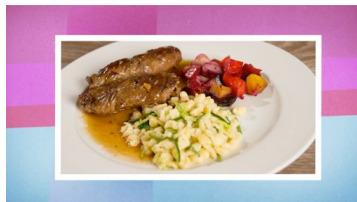
* * *

Apfelstreusel mit Sauerrahmglace oder Quittensorbet

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RANDEN-CARPACCIO

4 mittlere gekochte Randen
Salz
grober schwarzer Pfeffer
weisser Aceto Balsamico
Rapsöl
Schnittlauch, ganze Stängel
Zwiebelsprossen

Randen schälen und mit einer feinen Scheibenraffel direkt auf Glasteller raffeln. Salz und Pfeffer darüber streuen. Weisser Aceto Balsamico darüber träufeln und Randen gut marinieren. Rapsöl kurz vor dem Servieren darüber träufeln. Schnittlauch nach Belieben ganz oder geschnitten garnieren.

Frisches Brot oder Blätterteigstangen dazu servieren. Es können auch Sprossen zur Garnitur verwendet werden.



HAUPTGANG: FLEISCHVÖGEL À LA GRAND-MAMAN, KNÖPFLI MIT GEMÜSEJULIENNE, KÜTTIGER RÜEBLI

Fleischvögel

12 Rindsplätzli, vom Metzger mit Maschine geschnitten
3 mittlere Zwiebeln
300 g Kochspeck
Altes Brot
Salz
Pfeffer
Senf
Bratbutter

Zwiebeln schälen und fein hacken. Kochspeck in Stängeli schneiden. Altes Brot in Stängeli schneiden in der Schmalseitenlänge der Plätzli.

Plätzli auf Arbeitsfläche auslegen. Mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln auf die Plätzli streuen. Brot- und Speckstängeli auf den unteren Anfang des Plätzlis platzieren und dicht aufrollen. Evtl. mit einem Zahnstocher schliessen. Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen und alle Fleischvögel rundum anbraten. In einen Bräter legen und die Sauce zubereiten.

Sauce

Rindsfond oder Bratensauce in die Bratpfanne geben und mit Weisswein ablöschen. Noch vorhandene Zwiebeln und evtl. Rüebli und Selleriewürfeli beifügen und gut aufkochen. So löst sich der Bratenfond auf dem Pfannenboden gut mit auf.

Über die Fleischvögel giessen und im Ofen bei 150°C ca. 1 Stunde garen lassen. Die Fleischvögel können auch in der Bratpfanne fertig gegart werden. Die Sauce soll leicht köcheln.

Garprobe: mit einem Messer in einen Fleischvogel stechen.

Vor dem Servieren ein Teil der Sauce in eine kleine Pfanne umgiessen. Wenn die Sauce zu dünn ist, kann sie mit 1 TL Maizena – aufgelöst in wenig kaltem Wasser – eingedickt werden. Evtl. kurz mixen, das gibt der Sauce mehr Struktur.



Knöpfli

400 g Mehl
4 Eier
2 dl Wasser
Salz

Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und gut mit Kelle klopfen, bis Blasen entstehen. 30 Minuten ruhen und quellen lassen.

In einer grossen Pfanne Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Knöpfli sieb aufsetzen und in Portionen den Teig durchschaben. Knöpfli steigen im Wasser auf, sobald sie gar sind. Mit einer Siebkelle herausnehmen und in einem Sieb kurz kalt abspülen.

Knöpfli in Bratpfanne auf sehr kleinem Feuer warm werden lassen oder kurz anbraten.

Variante: Feine Gemüsejulienne von Zucchini und Rübli schneiden. In Butter mit etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer kurz andämpfen und unter die Knöpfli mischen.

Küttiger Rübli

600-700 g Rübli (verschiedene Farben von gelb, orange bis braun, Petersilienwurzel; sind meistens auf den Gemüsemärkten erhältlich)

Rübli schälen, waschen und in beliebige Formen schneiden. Im Steamer oder im Salzwasser für ca. 10-15 Minuten garen und absieben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter wenden. Mit beliebigen Kräutern bestreuen.



DESSERT: APFELSTREUSEL MIT SAUERRAHMGLACE ODER QUITTENSORBET

6 Äpfel
1-2 dl Apfelsaft
60 g Paniermehl
60 g Rohrzucker
60 g Butter kalt

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. In Gratinform oder Weckgläser füllen. Apfelsaft über die Stücke giessen.

Streuselmasse: Paniermehl, Rohrzucker und Butter in eine Schüssel geben und von Hand reiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Über die Äpfel verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für ca. 20 Minuten backen. Warm servieren mit Sauerrahmglacé oder Quittensorbet.

Quittensorbet

500 g Quitten
5 dl Wasser
4.5 dl Quittensaft
wenig Zitronensaft
125 g Zucker
1 frisches Eiweiss
1 Prise Salz
2 EL Puderzucker

Quitten mit einem Tuch abreiben, zerkleinern und ungeschält in die Pfanne geben. Wasser begeben und 10 Minuten kochen. Mit dem Saft in einer Schüssel einen Tag offen stehen lassen, damit sich die Quitten rötlich färben können. Dann das Ganze nochmals erwärmen und durch ein feines Sieb abgiessen.

Quittensaft, wenig Zitronensaft und Zucker mischen und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, 2 Minuten köcheln und auskühlen lassen. Alles in die Glacémaschine oder in ein Gefäss geben und anfrieren lassen. Ohne Rührwerk regelmässig alle 30 Minuten durchrühren.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und Puderzucker begeben. Schlagen bis die Masse glänzt. Der angefrorenen Masse zugeben. Die ganze Masse ca. 5 Stunden gefrieren lassen.

Sorbet leicht antauen, Kugeln formen und in vorgekühlte Gläser füllen. Sorbet kann gut im Voraus zubereitet werden.