

REZEPT VON MONICA

Sendung vom 18.2.2017

**Zartes Lachsmousse mit Toast
auf grünem Salatbeet**

* * *

**Kalbs-Involtini gefüllt mit
Rohschinken und Babykarotten
dazu hausgemachter Semmelknödel**

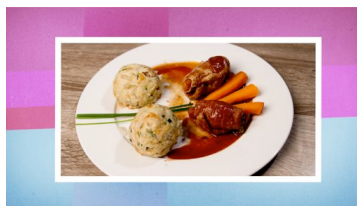
* * *

**Ananas-Tarte Tatin
mit selbstgemachter Vanilleglace**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: ZARTES LACHSMOUSSE MIT TOAST AUF GRÜNEM SALATBEET

Lachsmousse

100 g frischer Lachs
200 g Rauchlachs
1 Schalotte
1 Frühlingszwiebel
1 kleine rote Zwiebel
½ Bund Kerbel
1 Zweig Majoran
1 Bund Schnittlauch
weisser Pfeffer
Himalajasalz oder Meersalz
wenig Cayennepfeffer
10 g Butter
1 EL Olivenöl
wenig Limettensaft
1 dl Weisswein
2.5 dl Doppelrahm

Alles fein hacken und in Butter und Olivenöl andünsten. Mit einem Spritzer Limettensaft und dem Weisswein ablöschen. Ca. 15 Minuten leicht dünsten, abschmecken und pürieren. Den Doppelrahm darunterziehen und kühl stellen. Je nach Konsistenz mit Sauerrahm flüssiger machen.

Mit Limonen, Schnittlauch und z.B. einem Violinschlüssel aus Blätterteig dekorieren.

Salatsauce

1 Eigelb
½ TL Dijon-Senf
Pfeffer
Meersalz
wenig Muskat
1 EL Zitronen-Olivenöl
1 EL neutrales Olivenöl
5 Spritzer Balsamico-Essig
1 EL Apfelessig
1 EL Milch

Alles gut verrühren und über den Salat geben.



Toastbrot

250 g Weissmehl
5 g Salz
75 g Butterflocken
10 g Hefe
25 ml Vollmilch
175 ml Wasser
wenig Butter

Mehl in Schüssel sieben und Salz dazugeben. Dann die Butterflocken und die Hefe dazugeben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut kneten.

Ca. 1 Stunde zugedeckt an warmer Stelle ruhen lassen, dann nochmals gut kneten. In gebutterte Form geben und für 1 Stunde aufgehen lassen.

Dann bei 220°C während 20-25 Minuten backen.



HAUPTGANG: KALBS-INVOLTINI GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN UND BABYKAROTTEN, DAZU HAUSGEMACHTER SEMMELKNÖDEL

Kalbs-Involtini

2-4 Kalbsplätzli pro Person, flach geklopft
1 Scheibe Rohschinken pro Plätzli
Salz
Pfeffer
Dijon-Senf
1 Zwiebel
3 Würfel Spinat, gefroren
Babykarotten

Kalbsplätzli mit Salz, Pfeffer und Dijon-Senf marinieren. 1 Scheibe Rohschinken pro Plätzli darauf legen.

Gefrorenen Spinat mit einer fein gehackten Zwiebel und einigen Babykarotten dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Spinatgemüse auf den Rohschinken legen, einrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. Mit Mehl bestäuben, kurz anbraten und im Ofen bei 80°C warm halten.

Sauce

3 grosse Zwiebeln
2 Schalotten
3 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin
7 dl Rotwein
2 dl Portwein

Alle Zutaten 1 Stunde einkochen lassen, abschmecken und passieren.

Anrichten: Die Kalbs-Involtini zusammen mit der Sauce und dem Bratjus für ca. 10 Minuten schmoren lassen. Die Sauce abschmecken und einen Teil in eine Sauciere giessen und separat servieren.



Semmelknödel

500 g Semmelwürfel (2 Tage alte Weggli in Würfel schneiden)
100 g Butter
1 Zwiebel
1 Bund Kerbel
1 Bund glatte Petersilie
4 Eier
500 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskat
eine Prise Cayennepfeffer
2 Würfel Gemüsebouillon

Semmelwürfel in Schüssel geben. Eier verquirlen und würzen. Zwiebel mit Kerbel und Petersilie dünsten, Milch dazugeben, gut würzen und alles über die Weggli giessen. Masse gut kneten und etwas ruhen lassen.

Mit befeuchteten Händen die Semmelknödel formen, ca. 2 Stück pro Person. Wasser in einer grossen Pfanne mit den Gemüsebouillon-Würfeln aufkochen. Die Knödel ins kochende Wasser geben. Sobald sie oben aufschwimmen, ca. 10-20 Minuten ziehen lassen.



DESSERT: ANANAS-TARTE TATIN MIT SELBSTGEMACHTER VANILLEGLACE

Vanilleglace

2 Eier
2 Eigelb
6 EL Zucker
2 Beutel Vanillezucker à 8 g
3-4 Vanilleschoten
4 dl Rahm

Eier, Eigelb und Zucker gut verrühren bis die Masse hell und schaumig ist. 2 Eiweiss zu Schnee schlagen. 2 EL Zucker zugeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt. Den Rahm schlagen, mit dem Eischnee in die gerührte Masse geben und sorgfältig darunter ziehen. In Förmchen einfüllen und für mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Ananas-Tarte Tatin

1 frische Ananas
wenig Limetten- oder Zitronensaft
200 g Zucker
150 g Butterflocken
1 Limette
Blätterteig

Die Ananas schälen, Augen entfernen, in feine Scheiben schneiden und etwas Limetten- oder Zitronensaft darauf giessen. Zucker mit den Butterflocken karamellisieren und auf ein rundes Backblech giessen. Etwas Limettensaft darüber tröpfeln.

Ananasscheiben auf Karamell schichten (ca. eine halbe Ananas). Limettenschale darüber raspeln. Den Blätterteig darüberstülpen und den Rand gut runterstopfen. Ein Loch in die Mitte des Teigs schneiden und den Teig mit einer Gabel einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 35 Minuten backen.

Auf einen Teller umstürzen und mit Physalis, Limetten und einem Minzblatt dekorieren.