

REZEPT VON RENATE

Sendung vom 11.3.2017

Ziegenkäse-Frischkäse-Ravioli

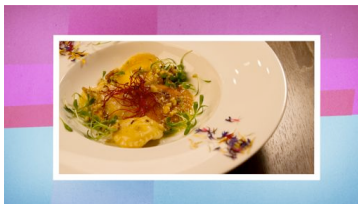
* * *

Duett vom Kalb: Geschmortes Kalbsbäggli und gebratenes Kalbsfilet Kartoffel-Sellerie-Pommes Duchesse

* * *

Apfel-Tarte Tatin mit Lebkuchenglacé

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: ZIEGENKÄSE-FRISCHKÄSE-RAVIOLI

Pastateig:

100 g Mehl
1 Eigelb
2-3 EL Wasser
1 TL Rapsöl
1 Prise Salz

Füllung:

25 g Kräuterfrischkäse
50 g Ziegenfrischkäse
1 EL fein gehackte Kräuter, z.B. Schnittlauch, Petersilie, Pfefferminze
½ EL Ringelblumenblüten, nach Belieben
2 EL Zopfbrösmeli oder Paniermehl
wenig Paprika
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Mehl in eine Schüssel geben. Eigelb, Rapsöl, Salz und 1-2 EL Wasser zufügen. Alles mit den Knethaken eines Handmixers zu einem glatten, festen Teig verkneten (evtl. noch etwas Wasser unterkneten). Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf mit leicht bemehlten Händen 5 Minuten kräftig kneten. Dann in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Pastateig aus der Folie nehmen und ausrollen. Mit einem Pizza- oder Teigrad die Ravioli halbmondförmig zuschneiden.

Die Zutaten für die Füllung vermengen. Die Masse auf die Kreise verteilen und diese halbmondförmig zusammendrücken. Ravioli in das kochende Salzwasser geben und 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Mit getrockneten Blumenblüten dekorieren.



HAUPTGANG: DUETT VOM KALB: GESCHMORTES KALBSBÄGGLI UND GEBRATENES KALBSFILET, KARTOFFEL-SELLERIE-POMMES DUCHESSE

Kartoffel-Sellerie-Pommes Duchesse

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
Salzwasser, siedend

25 g Butter
2 Eigelb
2 EL Milch
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
wenig Muskat

Kartoffeln offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich kochen. Sehr gut abtropfen lassen. Durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben und etwas abkühlen lassen.

Butter, Eigelb und Milch daruntermischen, würzen. Die Masse als Rosetten aufs Blech spritzen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen (Umluft) für ca. 25 Minuten backen und die Formen herausnehmen.

Kalbsfilet

800 g Kalbsfilet

Kalbsfilets 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Im Ofen bei 140°C auf die Kerntemperatur von 55°C braten. Anschliessend ganz kurz in der Bratpfanne rundum anbraten. Aufschneiden und sofort servieren

Geschmortes Kalbsbäggli

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten
1 Rüebli, gross
200 g Knollensellerie
8 Kalbsbäggli (aus dem Kalbskopf); je nach Grösse, beim Metzger vorbestellen
1 g Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Bratbutter
1 EL Tomatenpüree
2.5 dl Rotwein, kräftig
2 dl Madeira
2 dl Kalbsfond, ersatzweise Gemüsebouillon
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
3 Zweige Salbei
2 Lorbeerblätter
400 g Schalotten, klein

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob in Stücke schneiden. Tomaten in Würfel schneiden. Rüebli und Sellerie schälen und ebenfalls würfeln.

Die Kalbsbäggli mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bratentopf die Bratbutter kräftig erhitzen und die Bäggli darin sehr heiss anbraten. Herausnehmen. Im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch und Gemüse mit Ausnahme der Tomaten kräftig anbraten. Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Alles mit Rotwein, Madeira und Kalbsfond oder Bouillon ablöschen. Kalbsbäggli wieder beifügen. Tomaten, ganze Kräuterzweige sowie Lorbeerblätter dazugeben und alles aufkochen. Den Topf decken und die Bäggli in der Mitte des 180°C heissen Ofens etwa 1.5 Stunden schmoren; sie sind gar, wenn beim Hineinstechen das Fleisch fast auseinander fällt.

Während das Fleisch schmort, die Schalotten schälen und die einzelnen Zehen voneinander lösen. Die weichen Kalbsbäggli aus der Sauce nehmen und in Alufolie wickeln. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Die Sauce wieder in den Topf zurückgeben, die Schalotten beifügen und diese in der Sauce kochen, bis sie weich sind. Die Sauce soll dabei so weit einkochen, dass sie leicht bindet. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren die Kalbsbäggli in die Sauce legen und sehr gut heiss werden lassen. Dann in Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Schalotten und der Sauce umgiessen.



DESSERT: APFEL-TARTE TATIN MIT LEBKUCHENGLACE

Lebkuchenglacé mit kandierten Rosenblätter

Glacé:

1.5 dl Milch

3 dl Vollrahm

5 Sternanis

1 Stück Ingwerwurzel (ca. 2 cm), geschält

1 Zimtstängel

3 Gewürznelken

70 g Puderzucker

Kandierte Rosenblätter:

Blütenblätter von 2-3 ungespritzten Freilandrosen

1 Eiweiss, verquirlt

Puderzucker zum Bestäuben

Milch, Rahm und Gewürze mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen. Absieben und den Puderzucker dazumischen. In der Glacé-Maschine gefrieren. Masse zwischendurch mehrmals umrühren.

Die Blütenblätter durch das Eiweiss ziehen, mit Puderzucker bestäuben bis der Zucker haftet. Blütenblätter auf einem Backpapier auslegen und an einem warmen Ort trocknen lassen (z.B. im 30°C warmen Ofen).

Glacé in Gläsern oder Schälchen anrichten und mit kandierten Rosenblättern garnieren.

Apfel-Tarte Tatin

Teig:

250 g Mehl

½ TL Salz

250 g Halbfettquark

120 g Butter, in Stücken, kalt

Tarte Tatin:

60 g Zucker

30 g Butter, kalt

2-3 mittelgrosse Äpfel, geschält, je in 12 Schnitze geschnitten

½ des Quarkblitzblätterteiges oder 250 g Blätterteig, gekauft

Mehl zum Auswallen

Teig: Alle Zutaten für den Teig vorbereiten. Mehl mit Salz vermischen, Butterstücke und Quark dazugeben. Mit einer Teigkarte alles klein hacken und mischen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zwischen zwei Backpapieren rechteckig formen, flachdrücken und zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Einfache Tour: Den Teig zu einem Rechteck von ca. 40 x 20 cm auswallen. Von beiden Schmalseiten her über die Mitte einschlagen, so dass 3 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

Doppelte Tour: Den Teig wieder zu einem Rechteck von ca. 40 x 20 cm auswallen. Beide Schmalseiten nach innen einschlagen, so dass sich die Teigkanten in der Mitte berühren, nochmals falten, so dass 4 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

Teig halbieren. Die eine Hälfte für die Tarte Tatin auswallen.

Tarte Tatin: Ofen auf 220°C vorheizen. Zucker gleichmässig auf dem Blech verteilen. 3-4 Minuten in der Mitte des Ofens karamellisieren. Achtung: Gut überwachen, damit der Zucker nicht verbrennt. Herausnehmen, Butter darauf verteilen.

Äpfel ziegelartig auf das Blech legen. Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Auf die Äpfel legen, überlappenden Teig abschneiden und den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen.

Leicht auskühlen lassen. Tarte auf Teller oder Platte stürzen. In Stücke schneiden und sofort servieren.

Je nach Ofen kann sich die Zeit fürs Karamellisieren verlängern. Tarte erst kurz vor dem Servieren stürzen, damit der Teig knusprig bleibt. Nicht heiss wenden, denn heisser Karamell-Butter-Saft ist sehr flüssig.

Nach Belieben Boskoop oder ein anderer Apfel wählen. Boskoop zerfällt leicht und andere Äpfel bleiben in Form.