

**REZEPT VON JULIE**  
Sendung vom 18.11.2017

**Lachsterrine  
mit bunten Blattsalaten**

\* \* \*

**Kalbscarréebraten Savoyard  
Haselnussknöpfli  
gefüllte Kohlrabi**

\* \* \*

**Dreierlei vom Apfel**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: LACHSTERRINE MIT BUNTEN BLATTSALATEN

### Lachsterrine

600 g Räucherlachs (Königslachs)  
400 g Frischkäse  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
1 TL neutrales Pflanzenöl  
etwas Salz

100 g Frischkäse mit Petersilie, Schnittlauch und dem Pflanzenöl in einem Häcksler kleinhacken und vermischen, damit eine schöne grüne Farbe entsteht. Einen Teil beiseitelegen für die Deko und den Rest mit dem übrigen Frischkäse vermischen. In einer kleinen Form Lachs mit dem Frischkäse zu einer schönen Terrine schichten.

### Salatsauce

1 dl Pflanzenöl  
1 dl Essig  
2 EL Balsamicosenf  
1 EL Rosmarinhonig  
Salz  
Blütenpfeffer

Alles miteinander mischen und abschmecken. Dazu passen Blattsalate sowie Tomaten, Gurken und Karotten.



## **HAUPTGANG: KALBSCARRÉEBRATEN SAVOYARD, HASELNUSSKNÖPFLI, GEFÜLLTE KOHLRABI**

### **Kalbscarrébraten Savoyard**

1.5 kg Kalbscarré mit Knochen (vom Metzger freilegen lassen)  
250 g Gruyère Käse  
200 g Speckstreifen  
1 Bindefaden

Das Kalbscarré aufschneiden und wie ein Cordon-Bleu mit dem Käse und dem Speck füllen. Rollen und mit dem Bindefaden zusammenbinden. Scharf anbraten und anschliessend bei 80°C Umluft in den Ofen geben und für 3 bis 3.5 Stunden in den Ofen geben, bis die Kerntemperatur 60°C erreicht hat.

### **Haselnussknöpfli**

300 g Knöpfliemehl  
4 Eier  
150 g gemahlene Haselnüsse  
Salz  
Pfeffer  
etwas Butter  
2-3 l kochendes Wasser

Mehl und Salz zusammen in einer Rührschüssel mischen. Eier mit 100 g Haselnüssen zerschlagen und alles langsam zur Mehlmischung geben. Schlagen bis der Teig Blasen wirft. Den Teig über einem Knöpfli sieb in kochendes Wasser geben und abschöpfen sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen. **WICHTIG:** mit kaltem Wasser abschrecken! Anschliessend die Knöpfli mit Butter und dem Rest der gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne schwenken bis diese eine schöne Farbe erhalten haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Gefüllte Kohlrabiröllchen

1-2 grosse Kohlraben  
800 g Karotten  
200 g Kartoffeln  
etwas Salz  
Blütenpfeffer  
1 Bund Petersilie  
60 g Butter

Die Kohlraben in dünne Scheiben raffeln und blanchieren bis diese eine gute Garstufe erreichen. Die einen mögendiese etwas bissfester, die anderen eben etwas weicher. Für das Püree die Karotten und Kartoffeln schälen und weich kochen. Sobald das Gemüse weich ist, abgiessen und die Flüssigkeit auffangen. Die Karotten und Kartoffeln mit einem Teil der Kochflüssigkeit pürieren, die Butter hinzugeben und mit etwas Salz und Blütenpfeffer abschmecken. Petersilie hacken und untermischen. Die Kohlrabi-Scheiben mit dem Püree füllen und einrollen.

## Portwein-Jus

1 kg Markknochen  
1 kg Röstgemüse (Knollensellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln mit Schale)  
1 l Rotwein  
Portwein  
Wasser nach Bedarf  
Petersilie  
Lorbeerblätter  
Wacholderbeeren  
Pfefferbeeren  
Salz

Markknochen in Bräter geben und eine Stunde rösten. Immer wieder mit dem Schaber mischen. In der letzten halben Stunde Röstgemüse dazugeben, etwas Öl darüber träufeln und mitrösten. Alles in einen grossen Topf umfüllen und nochmals kurz anrösten. Mit Rotwein und Wasser aufgiessen, sodass alles bedeckt ist. Ca. 7 Stunden auf mittlerer Stufe kochen lassen. Immer mal wieder umrühren, damit sich am Boden nicht zu viel absetzt.

Knochen anschliessend herausnehmen und das Gemüse passieren. Restliche Flüssigkeit durch ein ganz feines Sieb geben und in einen kleinen Topf umfüllen (es bleibt nicht viel übrig). Mit Deckel zudecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Anschliessend das Fett abschöpfen und einreduzieren, bis eine Sirupartige Konsistenz entsteht. Mit Portwein verfeinern und immer weiter einreduzieren.

Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## DESSERT: DREIERLEI VOM APFEL

### Apfel-Vanille-Parfait

250 g Äpfel, gerüstet und geschält gewogen  
1 dl Apfelsaft  
1 Vanillestängel  
2 Eier  
40 g Zucker  
2 dl Rahm

Die Äpfel in dünne Schnitze schneiden und mit dem Apfelsaft in eine Pfanne geben. Den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen zu den Äpfeln geben. Zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen. Den Vanillestängel entfernen und die Äpfel pürieren. Vollständig auskühlen lassen.

Eine Cake-Form mit Klarsichtfolie auslegen. Am besten geht dies, wenn man die Form vorher mit kaltem Wasser ausspült, damit die Folie gut haftet. Die Eier mit dem Zucker während 10 Minuten zu einer fast weissen, dicklichen Crème aufschlagen. Dann das Apfelmus untermischen.

Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Apfelcrème ziehen. In die vorbereitete Form füllen und für mindestens 3 Stunden einfrieren.

### Süssmostcrème

6 dl Süssmost  
2 EL Maisstärke, leicht gehäuft  
2 Eier, verquirlt  
½ Zitrone, Saft und Schale  
2 EL Zucker  
2 dl Rahm, geschlagen

1 dl Süssmost mit der Maisstärke mischen, Eier begeben und gut verrühren. 5 dl Süssmost, Saft und Schale der Zitrone, Zucker in eine Pfanne geben, aufkochen. Pfanne von der Platte ziehen, Eiermischung unter Rühren begeben, auf die Platte zurückstellen und unter ständigem Rühren kurz vors Kochen bringen, bis die Masse zur Crème gebunden ist. Pfanne vom Herd nehmen und Crème sofort durch ein Sieb in eine Schüssel leeren. Zugedeckt auskühlen lassen. Rahm darunterziehen.



## Apple-Pie Muffins

1 Ei  
240 g Mehl  
130 g weiche Butter  
20 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Äpfel (ich habe Kuchenäpfel genommen, leicht säuerlich)  
120 g raffiniertes Zucker  
50 g brauner Zucker  
5 EL Mehl  
24 g Butter

Zunächst das Mehl, den Zucker, das Salz, ein Ei und die Butter miteinander zu einem schönen Teig, der Pie-Crust, verkneten. Auf bemehlter Oberfläche dünn ausrollen. Muffinform beinbuttern und einmehlen.

Aus der Pie-Crust 12 Kreise ausstechen, die ca. 1-2cm grösser sind als der obere Durchmesser eurer Muffinform. Übrigen Teig beiseite legen, er dient dann noch der Verzierung. Die Kreise in die Mulden drücken, sodass kleine Schälchen entstehen. Ich habe mit einem Stössel das ganze dann noch schön ausgeformt.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker, Zimt, Mehl und der Butter vermengen. Mit einem Löffel die Apfelmischung in die Mulden füllen. Sie können dabei ruhig ein bisschen voller sein. Den übrigen Teig erneut ausrollen und entweder Dekoration ausstechen oder mit einem Teigrad in Streifen schneiden. Auf die Apfelmasse legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 11-15 Minuten backen. Der Teig sollte goldbraun sein und die Apfelmasse noch leicht aufblubbern. In der Form auskühlen lassen, der Teig wird dann schön knusprig und die Muffins lassen sich ganz einfach mit einem Löffel herausheben. Wenn die Muffins noch zu heiss sind zerbrechen sie sonst beim Herausheben.