

REZEPT VON PETRA

Sendung vom 10.2.2018

Jakobsmuschel und Garnele auf Rübliconfit

* * *

Kalbsfilet mit Rosmarin Zwetschgenchutney Kartoffelrosen

* * *

Spekulatiustörtchen mit Orangenmousse

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: JAKOBSMUSCHEL UND GARNELE AUF RÜEBLICONFIT

Apéro

2 EL Mehl
2 EL Wasser
50 g Butter
1 EL Mohnsamen
Strudelteig

Rucola-Feta-Füllung:
20 g getrocknete Tomaten
30 g Rucola
30 g Feta
2 EL Olivenöl

Schinken-Käse-Füllung:
100 g Schinken
50 g Raclettekäse

Beide Füllungen mit Pfeffer würzen. Das Strudelblatt einmal längs halbieren. Ca. 15 cm breite Streifen schneiden. Einrollen, mit Butter bepinseln und unten auf der Auflageseite zweimal mit dem Messer einstechen. Nach Belieben mit Mohn zur Zier bestreuen. Bei 200°C für 10 Minuten backen.

Jakobsmuschel und Garnele auf Rüebliconfit

6 Jakobsmuscheln, küchenfertig
6 Garnelen, küchenfertig

Beides unter fliessendem Wasser waschen.

Karottenconfit:

500 g Karotten, geschält und fein gewürfelt
30 g Butter
1 Prise Salz
1 TL Vanillepaste

Die Karottenwürfel mit Butter, etwas Salz und Vanillepaste andünsten. 1 EL Wasser oder Karottensaft zugeben und abgedeckt gerade weich dünsten. Noch gut warm im Mixer nicht zu fein pürieren. Eventuell nochmals würzen oder mit Vanillepaste abschmecken.

Tipp: Falls es zu viel Wasser hat, das Confit in einem Küchentuch auswringen.

Chili-Fumet:

3 Stück Zitronengras
1 dl Noilly Prat
1 dl Weisswein
0.4 l Kokosmilch
0.5 l Geflügelfond
1 Msp. Chilischote
1 Bund Koriander
2 TL Ingwer gerieben
2 EL Chilisauce süss-scharf
4 Blätter von der Kaffir-Limette
½ EL Limonen-Olivenöl
20 g Butter
Salz

Zubereitung Chili-Fumet:

Zitronengras kleinschneiden, in Butter anschwelen, mit Noilly Prat und Weisswein gut reduzieren. Alle weiteren Zutaten, ausser der Butter, zugeben und leicht sämig einkochen lassen. Danach passieren, Schale der Kaffir-Limetten einreiben, mit Butter und Salz herzhaft würzen, warmhalten.

Anrichten:

Die Jakobsmuscheln und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl beidseitig je 1.5 Minuten saftig braten. Karottenconfit auf tiefe, heisse Teller in einem Ring verteilen, je eine Muschel und Garnele auflegen und diese mit aufgeschäumtem Kokos-Chili-Fumet servieren.

Mit Gemüsechips und Kaffir-Limettenblätter garnieren.



HAUPTGANG: KALBSFILET MIT ROSMARIN, ZWETSCHGENCHUTNEY, KARTOFFELROSEN

Kalbsfilet mit Rosmarin

800 g Kalbsfilet
4 EL Salbei
4 EL Rosmarin
Pfeffer
wenig Olivenöl

Filet ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80°C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Kräuter, wenig Olivenöl und Pfeffer mischen, Filet darin wenden, auf die vorgewärmte Platte legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Niedergaren:

ca. 2 Stunden in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 55°C betragen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Filet salzen, rundum ca. 3 Minuten braten, herausnehmen.

Zwetschgenchutney

500 g Zwetschgen, entsteint, geviertelt
120 g Dörrzwetschgen oder -pflaumen, entsteint, in Streifen geschnitten
80 g dunkle Weinbeeren
1.2 dl Apfelessig
160 g brauner Zucker
1 TL Senfkörner
1 Msp. Gewürznelkenpulver
1 TL Ingwerwurzel, geraffelt
2 Msp. Cayennepfeffer
1 TL Salz

Alle Zutaten bei kleiner Hitze 15-25 Minuten einkochen, dabei häufig rühren. Das Chutney soll die Konsistenz einer Konfitüre haben.

Sauce

3 grosse Markknochen
1 grosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Bratbutter
1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 Zweig Rosmarin
4 Zweige Thymian
1 dl Portwein, rot
3 dl Rotwein
5 dl Fleischbouillon

Zum Fertigstellen:

1 EL Butter
1 TL Senf, grobkörnig
1 TL Balsamicoessig

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und grob hacken. In einer grossen Pfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Knochen, Zwiebel und Knoblauch darin scharf anbraten. Die ganzen Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Rosmarin und Thymian dazugeben. Portwein und Rotwein dazugiessen und kräftig aufkochen. Dann die Bouillon beifügen und alles zugedeckt 1 Stunde leise kochen lassen.

Die Bouillon durch ein Sieb in eine kleinere Pfanne abgiessen. Auf grossem Feuer auf 2 dl einkochen lassen.

Zum Fertigstellen:

Senf und Butter beifügen. Die Sauce aufkochen und mit Balsamicoessig, Salz sowie Pfeffer abschmecken. Ist sie zu dickflüssig, mit 2-3 Esslöffeln Portwein oder Wasser verdünnen.



Kartoffelrosen

1 kg Kartoffeln, festkochend
Salz
Muskat
weisser Pfeffer

Der Länge nach fein hobeln und würzen.

2 EL Butter
Schmelzen und über die Kartoffeln giessen, gut mischen.

1.5 dl Saucenrahm
2-3 EL Greyerzer
fein dazu reiben und mit Salz, Muskat und weissem Pfeffer würzen.

Zuerst je zwei Kartoffelscheiben auf die Böden der Muffinformen legen. Jetzt mit den einzelnen Kartoffelscheiben einen Rand formen. Je 2 EL der Saucenrahmmischung in jedes Förmchen geben. Die restlichen Kartoffelscheiben ziegelartig in die Förmchen stellen, bis das ganze Förmchen gefüllt ist. Eine letzte Kartoffelscheibe zusammenrollen und in die Mitte stellen.

Bei 200°C ca. 30-35 Minuten backen – je nach Dicke der Kartoffelscheiben.



DESSERT: SPEKULATIUSTÖRTCHEN MIT ORANGENMOUSSE

Spekulatius

120 g Butter
120 g Rohrzucker
1 Prise Salz
1 frisches Ei

Butter in einer Schüssel weich rühren. Bis und mit Ei alles darunterrühren bis die Masse hell ist.

60 g gemahlene Mandeln
1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
1 TL Zimt
1 Messerspitze Kardamompulver
1 Messerspitze Nelkenpulver

Alles daruntermischen.

250 g Mehl
1 TL Backpulver

Mischen und danach mit der Masse zu einem feinen Teig vermischen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen. Teig portionenweise auf wenig Mehl auswallen. Mit einem Sujet der Wahl ausstechen und sorgfältig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 10 Minuten kühl stellen.

Backen: ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofen.

Spekulatiustörtchen

Biskuitboden:

100 g Spekulatius

80 g Butter

2 EL Grand Marnier

Die Spekulatius mit dem Wallholz zerkleinern. Mit der Butter und wenig Grand Marnier verkneten. In Desserttringe (Ø 8cm) einen Boden füllen und andrücken.

Orangenmousse

4 Orangen

40 g Zucker

3 Blätter Gelatine

1 Becher Joghurt, griechisch

2 Eiweiss

1.5 dl Rahm

40 g Zucker (2)

Die Schale von 1 Orange fein abreiben und beiseitestellen. Den Saft der Orangen auspressen – benötigt werden 2.5 dl. Diesen mit der ersten Portion Zucker in eine kleine Pfanne geben und auf 1 dl einkochen lassen. Anschliessend die abgeriebene Schale beifügen und die Sauce 3-4 Minuten abkühlen lassen.

Inzwischen die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen bis sie zusammenfällt. Im leicht abgekühlten Orangensirup unter Rühren auflösen. In eine Schüssel umfüllen und den Joghurt unterrühren.

Den Rahm steif schlagen. Die Eiweisse ebenfalls steif schlagen, dann löffelweise unter Weiterschlagen die zweite Portion Zucker einrieseln lassen. Zuerst sorgfältig den Rahm, dann den Eisschnee unter den Orangen-Joghurt ziehen. Die Mousse mindestens 4 Stunden kühl stellen.



Orangensauce:

5 Orangen

100 g Zucker

1 TL Zitronensaft (1)

1 TL gehäuft Butter

½ Zitronensaft (2)

2 EL Grand Marnier

2 Orangen auspressen. Die restlichen Orangen mit einem scharfen Messer mitsamt weisser Haut schälen, dann die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden.

Den Zucker mit dem Zitronensaft (1) in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam zu braunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter beifügen und unter Rühren aufschäumen lassen. Den Orangen- und Zitronensaft (2) beifügen und alles etwa 5 Minuten auf lebhaftem Feuer ganz leicht sirupartig einkochen lassen. Zugedeckt bis zum Servieren bei Zimmertemperatur beiseite stellen.

Die Orangenschnitze mit Grand Marnier marinieren und beiseite stellen.

Vor dem Servieren die Schnitze mit der Sauce vermischen. Diese dann dekorativ mit dem Orangenmousse-Törtchen anrichten.