

REZEPT VON ROBERT

Sendung vom 13.1.2018

**Blattsalat mit Mozzarella
Rohschinkenröllchen
Gemüse-Kartoffelstrudel**

* * *

**Entrecôte mit Sauce Bordelaise
Hausgemachte Gnocchi
Gemüse**

* * *

**Dreierlei kühle Verführung:
Mohnparfait
Lebkuchenparfait
Mangoglace mit Rum-Beeren**

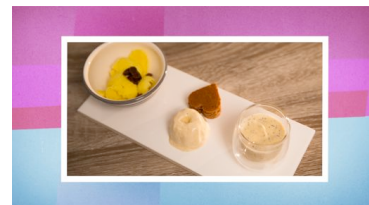
Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: BLATTSALAT MIT MOZZARELLA, ROHSCHINKENRÖLLCHEN, GEMÜSE-KARTOFFELSTRUDEL

Blattsalat mit Mozzarella und Rohschinkenröllchen

Blattsalat
Gurke
Mozzarella
Rohschinken
Zwiebel-Käse
Cherry-Tomaten

Blattsalat waschen. Mit einer Gurkenscheibe binden (gemäss Foto). Dreierlei Mozzarella anrichten. Rohschinken mit Zwiebel-Käse füllen. Mit Cherry-Tomate garnieren.

Gemüse-Kartoffelstrudel

1 Lauch
2 Rüebli
3 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Rahm
Strudelteig
wenig Butter

Lauch und Rüebli in Streifen schneiden. Kartoffeln in kleine Quadrate schneiden. Anschliessend weich kochen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in der Pfanne glasig anbraten. Rüebli und Lauch untermischen. Rahm dazugeben und gut mischen. Weiche Kartoffeln untermischen.

Strudelteig auslegen und mit Butter bestreichen. Mit der Masse füllen und schön zusammenfalten. Im Backofen bei 180°C für ca. 19 Minuten backen.

HAUPTGANG: ENTRECÔTE MIT SAUCE BORDELAISE, HAUSGEMACHTE GNOCCHI, GEMÜSE

Entrecôte

4x 200 g Rindsentrecôte

Rindsentrecôte in der Bratpfanne anbraten. Anschliessend bei 70°C für ca. 1.5 Stunden im Backofen niedergaren.

Sauce Bordelaise

2 Schalotten
1 EL Butter
1 TL Zucker, gestrichen
1 TL Tomatenpüree
3 dl Rotwein, kräftig, aus dem Bordeaux
2 dl Kalbsfond

Die Schalotten schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotten hineingeben, mit dem Zucker bestreuen und glasig dünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Kalbsfond beifügen und das Ganze auf etwa 1 dl einkochen lassen. Die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren.

Markkruste

2 Markknochen
2 Schalotten
50 g Weissbrot, getrocknet
1.5 Bund Petersilie, glattblättrig
1 TL Thymianblättchen, frisch
0.5 dl Weisswein

Das Mark sorgfältig aus den Knochen lösen; man benötigt insgesamt etwa 50 g. Das Mark grob hacken und in ein Schüsselchen geben.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Das Weissbrot an der Bircherraffel fein reiben oder im Cutter mahlen. Die Petersilie und den Thymian fein hacken. Alles zum Mark geben, gut mischen und mit dem Weisswein befeuchten.

Gnocchi

750 g mehliges Kartoffeln, z. B. Bintje, Désirée
1 Ei
wenig Salz
Muskatnuss
180-200 g Mehl

Kartoffeln im Dampfkochtopf 6-10 Minuten weich kochen. Noch heiss schälen und durch das Passe-vite treiben. Restliche Zutaten darunter rühren. Bei Bedarf noch so viel Mehl beifügen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.

Masse auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Gnocchi zwischen den Handflächen zu Kugeln formen. Gnocchi portionenweise in reichlich Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Gemüse

300 g Bohnen
4 Tranchen Bratspeck
4 Rüebli

Bohnen mit dem Bratspeck binden und dämpfen bis die Bohnen bissfest sind. Rüebli schälen, schneiden und ebenfalls dämpfen.

DESSERT: DREIERLEI KÜHLE VERFÜHRUNG – MOHNPARFAIT, LEBKUCHENPARFAIT, MANGOGLACE MIT RUM-BEEREN

Mohnparfait

60 g Meringueschalen (Emmentaler AOP)
150 g Rahmquark
1 TL Vanillezucker
1 EL Mohnsamen
1 dl Vollrahm, steif geschlagen

Meringueschalen in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz zerkrümeln. Quark, Vanillezucker und Mohn dazumischen. Rahm darunterziehen. In Förmchen füllen. Zugedeckt 4-5 Stunden gefrieren.

Lebkuchenparfait

2 Eiweiss
1 Prise Salz
50 g Zucker
2 EL Honig
1 EL Lebkuchengewürz
2 Eigelb
2 dl Rahm, steif geschlagen

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker, Honig und Lebkuchengewürz beifügen, weiterschlagen bis die Masse glänzt und fest ist. Eigelb nur kurz darunter rühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Die Masse in Förmchen füllen.

Mangoglace mit Rum-Beeren

1 Mango (ca. 900 g)
1 Limette
4 EL Puderzucker
180 g Crème fraîche
1 dl Rahm
3 EL Puderzucker
Weinbeeren
Rum

Mango mit Limettenschale, Limettensaft und Puderzucker fein pürieren. Crème fraîche und Schlagrahm mischen. Puderzucker daruntermischen. Mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Zugedeckt ca. 5 Stunden gefrieren, dabei 2-3 mal durchrühren. Weinbeeren im Rum über Nacht einlegen. Mit dem Mangoglace anrichten.