

## REZEPT VON SVENYA

Sendung vom 02.12.2017

### Paprikaschaumsuppe mit knusprigem Speckstreifen

\* \* \*

### Rosa gebratenes Kalbsfilet Whiskey-Honig-Sauce Süskartoffelpüree Bohnen

\* \* \*

### Apfelküchlein mit selbstgemachter Vanilleglace

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: PAPRIKASCHAUMSUPPE MIT KNUSPRIGEM SPECKSTREIFEN

200 g Paprikaschoten, rot  
200 g Paprikaschoten, gelb  
2 Zwiebeln  
400 ml Rahm  
600 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
1 Schuss Weisswein  
Kurkuma  
etwas Tomatenmark  
Öl  
Rahm, geschlagen  
Mandelblättchen  
Speckstreifen

Öl in zwei Töpfen erhitzen. Die Zwiebeln klein schneiden, auf die Töpfe verteilen und goldgelb anrösten. Die Paprikaschoten klein schneiden und farblich getrennt in den beiden Töpfen mit anschwitzen. Zu den gelben Paprikastücken noch etwas Kurkuma geben, zu den roten etwas Tomatenmark. Mit jeweils der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen und die Paprikastücke darin weich kochen. Je 200 ml Rahm dazugiessen und beide Suppen ganz fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Weisswein abschmecken.

Die beiden Suppen gleichzeitig auf je einer Seite in den Suppenteller eingiessen, sodass sie sich nicht vermischen. Mit Speckstreifen und nach Belieben mit einem Rahmtupfer und ein paar Mandelblättchen garniert servieren.



## HAUPTGANG: ROSA GEBRATENES KALBSFILET, WHISKEY-HONIG-SAUCE, SÜSSKARTOFFELPÜREE, BOHNEN

### Süsskartoffelpüree

4 Süsskartoffeln  
2 EL Kokosfett  
2 l Gemüsebouillon  
Salz  
Pfeffer

Die Süsskartoffeln waschen und schälen. Danach in kleine Stücke schneiden und in der Gemüsebouillon weich kochen. Anschliessend gut abtropfen lassen, in eine geeignete Schüssel geben und das Kokosfett darüber geben. Mit dem Pürierstab zu Mousse verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Auch andere Gewürze (Chili, Muskatnuss, Ingwer, Curry usw.) können je nach Gusto dazu gegeben werden.

### Kalbsfilet

800 g Kalbsfilet

Kalbsfilet bei 61°C für 90 Minuten mit dem Sous-Vide-Garer garen und danach anbraten.

### Sauce

1 EL Pflanzenöl  
1 Zwiebel, Scheiben  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
¼ Tasse Honig  
1 Tasse Irischen Whiskey  
1 TL Worcestershiresauce  
2 EL Ketchup  
1 Zitrone, Saft  
4 Tasse Hühnersuppe, schwach gesalzen  
½ Tasse Geflügelbouillon

Das Öl bei mittlerer Hitze heiss werden lassen. Zwiebel und Knoblauch darin 3 Minuten glasig weichdünsten. Alle restlichen Zutaten ausser der Geflügelbouillon hineinrühren und aufwallen lassen. In 10 bis 15 Minuten auf die Hälfte reduzieren. Als nächstes die Bouillon untermengen.



## DESSERT: APFELKÜCHLEIN MIT SELBSTGEMACHTER VANILLEGLACE

### Apfelküchlein

2 grosse Äpfel, leicht säuerlich  
50 g Puderzucker  
3 EL Calvados  
1 EL Zitronensaft, frisch gepresst  
1 Prise Muskat, frisch gerieben  
60 g Zucker  
1 Msp. Zimt, gemahlen

Die Äpfel schälen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse herausholen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Calvados mit dem Puderzucker, Zitronensaft und der Muskatnuss verrühren und die Apfelfringe darin marinieren. Zucker und Zimt auf einem tiefen Teller vermischen.

### Sabayon

50 ml Portwein, rot  
100 ml Apfelsaft  
2 Macis  
1 Orangenschale, fein gerieben  
2 Eigelb  
2 TL Zucker  
1 EL Zitronensaft, frisch gepresst  
2 EL Rahm, geschlagen

Den Portwein mit Apfelsaft, den Macisblüten und der geriebenen Orangenschale in einem Topf aufkochen und auf ca. 60 ml einreduzieren lassen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Portweinreduktion dazu geben und auf einem Wasserbad zum Sabayon aufschlagen.

Sobald die Sabayon fertig ist, vom Wasserbad nehmen und weiter schlagen, bis es abgekühlt ist. Etwas Zitronensaft dazu geben und den Rahm unterheben.

Als Tipp: die Reduktion kann wunderbar vorbereitet und kurz vor der Zubereitung des Desserts einfach wieder erhitzt werden.



## Teig

1 Ei  
1 Eigelb  
1 TL Öl  
75 g Weizenmehl, fein und gesiebt  
75 ml Weisswein, trocken  
1 Prise Salz  
½ Pack Vanillezucker  
1 Eiweiss  
1 TL Zucker  
Mehl  
Öl, zum Ausbacken

Ei, Eigelb, Mehl, Öl, Weisswein, Salz und den Vanillezucker zu einem Teig verrühren und 30 Minuten quellen lassen. Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.

Zum Ausbacken reichlich Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen auf ca. 170°C. Die Apfelscheiben trocken tupfen, mehlieren, durch den Backteig ziehen und im heissen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.