

REZEPT VON YVONNE

Sendung vom 25.11.2017

Siedfleisch-Carpaccio an Gemüsevinaigrette

* * *

Cordon bleu-Braten Kartoffelpuffer Gemüsebouquet

* * *

Dessertvariation mit Raffaello-Crème und Apfelrose mit Blätterteig

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: SIEDFLEISCH-CARPACCIO AN GEMÜSEVINAIGRETTE

Siedfleisch-Carpaccio

800 g Rindstafelspitz
1 Rüebli
1 Sellerie, klein
1 Lauchstängel
1.5 l Wasser

Wasser mit Gemüse aufkochen, Fleisch dazugeben und 1.5 Stunden ziehen lassen (nicht kochen!).

Gemüsevinaigrette

70 g Rüebli
70 g Selleriestauden
70 g Petersilienwurzel
70 g Knollensellerie
70 g Zwiebel
½ dl Sonnenblumenöl
Heller Balsamicoessig
Senf
Salz
Pfeffer
Schnittlauch

Alles Gemüse in ca. 3x3mm grosse Würfel schneiden. In der Rinderbrühe weich kochen. 1 dl Rinderbrühe mit Sonnenblumenöl, hellem Balsamicoessig und wenig Senf zu einer Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tafelspitz fein schneiden, Vinaigrette über das Fleisch geben und mit Schnittlauch garnieren



HAUPTGANG: CORDON BLEU-BRATEN, KARTOFFELPUFFER, GEMÜSEBOUQUET

Cordon bleu-Braten

ca. 600 g falsches Kalbsfilet
2 EL milder Senf
200 g Greyerzerkäse, grob gerieben
4 Tranchen Schinken
Salz
Pfeffer
Zahnstocher

Fleisch so einschneiden, dass ein Riesenschnitzel entsteht. Mit Senf bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken darauf legen und grob geriebener Käse dazugeben. Alles satt rollen und mit Zahnstocher fixieren. Aussen nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. In der Bratpfanne rundherum gut anbraten.

Sauce

100 g eingelegte getrocknete Tomaten
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1.5 dl Portwein
2 dl Fond
3 dl Rahm
Bratbutter
Zitronensaft
Schnittlauch

Knoblauch und Zwiebeln fein hacken. Tomaten auf Küchenpapier abtrocknen und klein schneiden. In Bratbutter Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten andünsten. Mit Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Fond dazugeben und alles wiederum zu ca. 1.5 dl einkochen. Rahm begeben und so lang kochen bis es sämig bindet. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und mit der Schere den Schnittlauch dazuschneiden.



Kartoffelpuffer

800 g Kartoffeln, festkochend
2 Eier
4 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Muskat
Butter

Kartoffeln mittelgrob reiben, gut ausdrücken und mit Eier und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In der Bratpfanne die Masse zu Talern formen und ausbacken. Auf Haushaltspapier abtropfen.

Gemüse

1 Kohlrabi
1 Rüebli
1 kleiner Broccoli
1 kleine gelbe Zucchetti
Cerrytomaten
wenig Butter
Mandelsplitter

Alles im Dampfgarer dämpfen. Mit Butter und Mandelsplitter parfümieren.



DESSERT: DESSERTVARIATION MIT RAFFAELLO-CRÈME UND APFELROSE MIT BLÄTTERTEIG

Raffaello-Crème

500 g Magerquark
2 EL Eierlikör
1 Packung Raffaello
1 Packung Vanillezucker
50 g Zucker
200 g TK Himbeeren
2 dl Rahm

Raffaello zerdrücken. Quark, Eierlikör, Vanillezucker und Zucker dazugeben. Alles miteinander vermischen. Rahm schlagen und darunter heben. Zuerst ein wenig Crème, dann Himbeeren und wieder Crème in ein Glas schichten.

Apfelrose mit Blätterteig

2 grosse Äpfel, rot
ca. 3 EL Erdbeerkonfitüre
1 Blätterteig, ausgewallt
Zimt
Zucker

Äpfel halbieren und Kerngehäuse entfernen. In ca. 2 mm grosse Scheiben schneiden. Im Zuckerwasser kurz blanchieren. Abkühlen lassen. Blätterteig der Längsseite nach in 3 cm lange Streifen schneiden. Etwas Konfitüre darauf streichen. Äpfel Fächerartig an den oberen Rand legen. Etwas Zimt darauf streuen. Untere Teigklappe hochlegen und aufrollen. Für ca. 30 Minuten auf der untersten Rille bei 180°C backen.



Tonkabohnen-Parfait

2 frische Eigelb
4 EL Zucker
2.5 dl Rahm
1 Vanillestängel
½ Kern Tonkabohne

Eigelb, Zucker, Tonkabohne und ausgekratzter Vanillestängel schaumig schlagen. Rahm steif schlagen.

2 Eiweiss
1 Prise Salz
1 EL Zucker

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Rahm und Eiweiss unter die Eigelbmasse geben. Für ca. 4 Stunden zugedeckt einfrieren.