

## REZEPT VON PETRA

Sendung vom 24.03.2018

### Tagliolini mit Steinpilzen

\* \* \*

**Pata Negra-Racks niedergegart, am Stück serviert an einer Balsamico-Cognac flambierten und karamellisierten Sauce mit Frischkräutern auf einem Beet von Gemüse- und Kartoffelpüree**

\* \* \*

**Zabaglione mit Marsala  
serviert mit einer Vanillekugel und Biskuit**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN**

je 250 g Weiss- und Knöpfliemehl  
4 Eier  
6 EL Wasser  
1 gehäufte EL Salz  
400 g Steinpilze  
1 Zwiebel  
Knoblauch  
Rosmarin  
Weisswein  
3 dl Vollrahm  
Pfeffer

Das Mehl bis und mit Salz zusammen in der Küchenmaschine mit dem Knethacken zu einem Teig kneten und anschliessend mit der Hand nochmals durchkneten. 1 Stunde ruhen lassen.

Mit der Nudelmaschine die Tagliolini formen und nochmals ruhen lassen. In einem grossen Topf mit siedendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten abkochen. In einem Sieb warmhalten.

In der Zwischenzeit die eingeweichten Steinpilze abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten, die Pilze mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem guten Schuss Weisswein ablöschen. Vollrahm dazugeben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliolini in die Sauce geben. Gut vermischen und auf vorgeheizte Teller anrichten. Mit einem Rosmarinzwig garnieren und sofort servieren.



## **HAUPTGANG: PATA NEGRA-RACKS NIEDERGEGART, AM STÜCK SERVIERT AN EINER BALSAMICO-COGNAC FLAMBIERTEN UND KARAMELLISIERTEN SAUCE MIT FRISCHKRÄUTERN AUF EINEM BEET VON GEMÜSE- UND KARTOFFELPÜREE**

### **Pata Negra Rack**

ca. 1 kg  
Thymianblättchen  
Rosmarinblättchen  
Öl

Das Pata Negra Rack waschen, trockentupfen und mit fein gehackten Thymian- und Rosmarinblättchen belegen. Öl in der Pfanne erhitzen und das Rack scharf anbraten. Das Fleisch bei 120°C mit Kerntemperatur 64°C im Ofen für ca. 70 Minuten garen.

### **Sauce**

Zucker  
Cognac  
1 dl Balsamico  
1 Glas Kalbsfond  
frische Kräuter nach Belieben

Zucker karamellisieren. Sobald dieser verlaufen ist, mit einem Schuss Cognac ablöschen und sofort entzünden (flambieren). Balsamico und Kalbsfond in der Pfanne mit frischen Kräutern einköcheln lassen (reduzieren), abbinden und würzen.



## **Kartoffelpüree- und Rüeblistampf**

8 grosse Kartoffeln, weichkochend  
Milch  
Butter  
Salz  
Muskatnuss  
3 grosse Rüebl  
1 Zwiebel  
wenig Zucker  
wenig Orangensaft

Kartoffel schälen und weichkochen. Mit heisser Milch, Butter, Salz und Muskatnuss zu einem lockeren Püree schlagen.

Rüebl schälen und in Ringe schneiden. Zusammen mit der Zwiebel in einem Topf mit Wasser (knapp über dem Gemüse) weich kochen. Im Mixer mit etwas Butter und Salz mixen und am Schluss etwas Zucker und Orangensaft begeben.



## **DESSERT: ZABAGLIONE MIT MARSALA, SERVIERT MIT EINER VANILLEKUGEL UND BISKUIT**

### **Zabaglione mit Marsala**

4 Eigelb  
4 EL Zucker  
1 dl Weisswein  
1 Schuss Marsala

Eigelb und Zucker rühren bis die Masse schaumig wird. Weisswein mit einem Schuss Marsala in die Eimasse geben. Über dem knapp siedenden Wasserbad schlagen, bis eine leichte Crème entsteht. Sofort servieren.

### **Schoggibiskuit**

6 Eier  
150 g Zucker  
Vanillezucker  
130 g Mehl  
20 g Kakaopulver  
30 g Speisestärke  
80 g Butter

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl bis und mit Stärke unter die Eigelbmasse schlagen und die flüssige Butter unterheben. Die Masse in eine runde Form füllen und im vorgeheiztem Ofen bei 180°C 35 Minuten backen. Biskuit in Dreiecke schneiden und mit einer Vanilleschlagrahmcrème bestreichen.