

REZEPT VON MARCEL

Sendung vom 03.10.2015

Gemischter Blattsalat in Parmesanhippen mit Tomaten Vinaigrette und gebratenem Jakobsmuscheln-Spiess

* * *

Stroganoff mit hausgemachten Spätzle

* * *

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleglace

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: GEMISCHTER BLATTSALAT IN PARMESANHIPPEN MIT TOMATEN VINAIGRETTE UND GEBRATENEM JAKOBSMUSCHELN-SPIESS

Parmesanhippen

120 g Parmesan, gerieben

30 g Parmesan pro Person in Bratpfanne zu einem dünnen Quadrat verteilen und beidseitig goldbraun anbraten. In warmem Zustand über eine Tasse zum Körbchen formen und abkühlen lassen.

Tomaten-Vinaigrette

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
5 EL Rotweinessig
800 g Dosentomaten, gehackt
40 g Basilikum, gehackt
Salz
Pfeffer
wenig Zucker

Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und mit Olivenöl in Pfanne anschwitzen. Mit Rotweinessig ablöschen. Gehackte Dosentomaten und Basilikum dazugeben, kurz aufkochen, Pfanne beiseite stellen und für 30-45 Minuten ziehen lassen. Masse in einem mit Tuch ausgelegten, grossen Sieb abtropfen lassen. Anschliessend bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren. Den Tomatenfond mit Olivenöl mischen und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken.

Blattsalat mit halbierten Kirschtomaten und Oliven mit wenig Vinaigrette vermischen und in Parmesankörbchen abfüllen. Mit gerösteten Pinienkernen und Pesto-cROUTONS bestreuen. Restliche Vinaigrette dazu servieren.

Jakobsmuscheln-Spiess

12 Jakobsmuscheln
Olivenöl
Limettenzesten
Salz
Pfeffer

Jakobsmuscheln mit Olivenöl, Limettenzesten, Salz und Pfeffer marinieren und aufspießen. In einer Bratpfanne beidseitig anbraten und neben Parmesankörbchen anrichten.



HAUPTGANG: STROGANOFF MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE

Spätzle

4 Eier à 63 g
120 ml Milch
40 ml Mineralwasser
16 g Salz
Pfeffer
Muskatnuss
400 g Mehl
wenig Öl
Butter

Eier verquirlen und mit Milch, Mineralwasser, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mischen. Mehl dazugeben und in Küchenmaschine so lange rühren bis der Teig Blasen bildet. Mit ein wenig Öl bestreichen und 30 Minuten ruhen lassen. Spätzlesieb auf einen Topf mit köchelndem Salzwasser (genügend Salz) setzen und Teig durch Sieb drücken/streifen. Wenn die Spätzle aufschwimmen mit Kelle abschöpfen und mit brauner Butter begiessen.

Stroganoff

je 1 rote und 1 gelbe Peperoni
8 Champignons
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
3 EL Paprika süss
1 EL Paprika, scharf
ein Schluck Rotweinessig
1 dl Rotwein
2 dl Rindbouillon
150 ml Vollrahm
1-2 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian
evtl. Maizena
600 g Rindsfilet
wenig Mehl
Bratbutter
Broccoli
Buttermandeln
1 TL saurer Halbrahm
Petersilie

Rote und gelbe Peperoni klein schneiden und in Pfanne mit Bratbutter anschwitzen. Champignons geviertelt dazugeben, kurz anschwitzen, alles auf einem Teller beiseite stellen. Schalotten fein hacken und in der selben Pfanne anschwitzen. Knoblauchzehen fein gehackt dazu geben und kurz mitdünsten. Tomatenmark und Paprika dazu geben und kurz anbraten. Das Ganze mit Rotweinessig und Rotwein ablöschen. Rindbouillon und Vollrahm dazu giessen und alles mit Stabmixer aufschäumen. Peperoni, Champignons, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben. Eventuell mit aufgelöstem Maizena abbinden und ein wenig köcheln lassen.

Rindsfilet in 1.5 cm grosse Würfel schneiden und mit wenig Mehl bestreuen. Kurz in heisser Bratpfanne mit Bratbutter anbraten, zur Sauce geben und für 3-5 Minuten ziehen lassen.

Stroganoff mit Spätzle auf Teller anrichten, mit saurer Halbrahm und gehackter Petersilie garnieren. Dazu gedämpfter Broccoli mit Buttermandeln servieren.



DESSERT: KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND VANILLEGlace

Vanilleglace

450 ml Vollmilch
150 ml Vollrahm
6 Eigelb
125 g Zucker
1 Vanilleschote (Mark und ausgekratzte Schote)

Alle Zutaten mischen und unter ständigem Rühren auf 84°C erhitzen bis die Masse cremig wird. Im Eisbad abkühlen lassen, dabei immer weiter rühren. Anschliessend ca. 60 Minuten in der Eismaschine weiterverarbeiten und in den Tiefkühler geben.

Zwetschgenröster

20g Zucker
1 dl Rotwein
1 dl Orangensaft
1 Zimtstange
1 Gewürznelke
400 g Zwetschgen
5 cl Portwein

In einem Topf den Zucker karamellisieren. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen. Durch Rühren den Caramel auflösen. Zimtstange, Gewürznelke und Zwetschgen dazugeben. Auf kleiner Hitze garen und mit Portwein verfeinern.

Kaiserschmarrn

80 g Weinbeeren, getrocknet
5 g Vanillezucker
1 dl Rum (50:50 Strohrum 80% und Wasser)
4 Eigelb
20 g Zucker
Salz
160 g Mehl
2 Messerspitzen Backpulver
250 ml Milch
4 Eiweiss
1 EL Butter

Getrocknete Weinbeeren mit Vanillezucker in Rum mehrere Tage einlegen.

Eigelb mit Zucker verrühren. Eine Prise Salz, Mehl, Backpulver (unter das Mehl mischen) und Milch dazugeben und alles gut verrühren. Eiweiss steif schlagen und unter die Masse heben (Eiweiss sollte noch erkennbar sein).

Butter bei mittlerer Hitze in Pfanne erwärmen, Masse in Pfanne verteilen, goldbraun anbraten, mit eingelegten Weinbeeren bestreuen und wenden. Mit Kelle in Pfanne zerkleinern. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit Glace und Zwetschgen auf einem Teller anrichten.