

REZEPT VON STEVENS

Sendung vom 07.11.2015

Klare Tomatenessenz

* * *

Kalbsrack Nudeln mit Morchelsauce Saisongemüse

* * *

Erdbeersalat mit Moscato-Sabayon

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KLARE TOMATENESSENZ

Klare Tomatenessenz

1.5 kg Tomaten
=> 8 Tomaten als Einlage
2 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
6 Zweige Kräuter frisch (Basilikum, Thymian, Rosmarin oder Estragon)
850 ml Gemüsebouillon
Zucker, Salz, Pfeffer

Vier frische Tomaten vom Strunk befreien und am unteren Ende kreuzweise einschneiden. Anschliessend ein paar Sekunden in heissem Wasser blanchieren, bis sich die Schale löst und in kaltem Wasser kurz abschrecken, damit die Tomaten nicht weiter garen. Nun die Tomaten abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch, für die Suppeneinlage, in Würfel schneiden. Tomatenreste (Schale, Kerne) für die Suppe zur Seite stellen.

Zwiebeln schälen und klein schneiden. In einem grossen Topf mit Olivenöl, den Knoblauchzehen und 2/3 der Kräuter anrösten.

Restliche Tomaten waschen, den Strunk entfernen, grob klein schneiden und zusammen mit den Tomatenresten für die Einlage zufügen. Mit der Bouillon auffüllen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Gut 20 Minuten leise köcheln lassen. Suppe passieren (mithilfe eines Passiergerätes) und anschliessend noch einmal durch ein Tuch oder Küchenpapier filtern.

Tomatenwürfel in einen tiefen Teller geben, mit der heissen Suppe auffüllen und mit den restlichen frischen Kräutern garnieren.



Käsestangen

250 g Butter
25 g Butter, zerlassen
25 g Mehl
1 Eigelb, Salz
2 EL Wasser, kalt
2 EL Parmesan, gerieben
1 EL Olivenöl
1 EL Oregano

Die kalte Butter mit 25 g Mehl verkneten und zu einem Block 10 x 20 cm formen, gut einpacken und eine halbe Stunde kalt stellen.

Mehl mit der flüssigen Butter verrühren, das Eigelb, eine Prise Salz und das Wasser dazu geben und mit den Fingern einen Teig kneten. Beim Wasser vorsichtig sein, die Menge hängt von der Grösse des Eigelbs ab. Also eventuell auch mehr Wasser verwenden. Es soll ein geschmeidiger, aber dennoch fester Teig entstehen. Zu einer Kugel formen, gut in Folie packen und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann zu einem Rechteck 20 x 40 cm ausrollen und den Butterblock auf die untere Hälfte legen. Einmal einschlagen, den Teig so drehen, dass die schmale Seite unten ist und erneut auf 20 x 40 cm ausrollen. Dann drei Mal einschlagen: Einmal von unten und einmal von oben, so dass drei Lagen entstehen. Gut einpacken und für eine halbe Stunde kalt stellen.

Blätterteig wieder dünn ausrollen, eine Hälfte mit Parmesankäse bestreuen und dann zusammenklappen, so dass man einen langen, ca. 15 cm breiten Streifen vor sich liegen hat. Diesen Streifen in ca. 2 cm schmale Streifen schneiden. Einige Male zu Korkenzieher drehen. Dann 20 Minuten sehr kalt stellen, mit Olivenöl bepinseln und mit getrockneten Kräutern bestreuen. In dem auf 250°C vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen bzw. bis sie goldgelb sind.

Wichtig: Der Ofen muss bei allen Gebäcken so heiss wie möglich vorgeheizt sein, das Gebäck selbst sollte so kalt wie möglich in den Ofen geschoben werden.



HAUPTGANG: KALBSRACK, NUDELN MIT MORCHELSAUCE, SAISONGEMÜSE

Kalbsrack

Ca. 200 g Kalbsrack pro Person
Öl
Thymian
Fleischwürzmischung
Butter
Salz

Die Kalbsracks mit einer Marinade aus Öl, Thymian und Fleischwürzmischung einreiben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Ca. 1.5 – 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und die herausragenden Knochen in Alufolie einpacken (so bleiben sie schön hell). Nun kräftig von allen Seiten salzen und in Bratbutter rundherum anbraten. Dafür darf man sich gute 15 Minuten Zeit nehmen. Die ersten zwei Minuten mit starker Hitze, danach moderat.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° für 30 Minuten garen. Vor dem Tranchieren mindestens 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Morchelsauce

60 g getrocknete Morcheln
1 Schalotte
1 EL Butter
4 cl Cognac
1 dl Weisswein
2 dl Bratensauce
1 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer

Die Morcheln im kalten Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Die Stielenden wegschneiden und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Morcheln nochmals gut waschen und mit einem Haushaltspapier trocken tupfen.

Die Schalotte schälen und fein hacken. In der Butter andünsten, Morcheln hinzu geben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Cognac und Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Nun die Bratensauce hinzu geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Den Rahm hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Nudeln

300 g Mehl
1 TL Salz
1 TL Olivenöl
3 Eier

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, umrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in mehrere Portionen teilen und auf einem bemehlten Untergrund dünn mit dem Nudelholz auswallen. Daraus Nudeln in der gewünschten Breite in Streifen schneiden und in siedendem Wasser al dente kochen.

Saisongemüse

Je zwei gelbe und grüne Zucchini
Je eine gelbe und orange Karotte
Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer und Paprika
Öl oder Butter

Die Zucchini waschen, die Karotten schälen. Mit einem Spiralschneider aus den Zucchini und Karotten „Spaghetti“ schneiden. Nach Geschmack mit der Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer und Paprika würzen und gut vermengen.

In einer Bratpfanne mit wenig Öl oder Butter kurz anbraten.



DESSERT: ERDBEERSALAT MIT MOSCATO-SABAYON

Erdbeersalat

400 g Erdbeeren
Zucker nach Belieben

Die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker bestreuen, bis die gewünschte Süsse erreicht ist. Zur Seite stellen und ziehen lassen.

Moscato-Sabayon

4 EL Zitronensaft
8 Blatt Pfefferminze
60 g Rohzucker
2 dl Wasser
4 dl Moscato
12 Eigelbe

Zitronensaft, Minze, Zucker und Wasser aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.

Durch ein Sieb giessen. Zitronen-Minze-Sud, Moscato und Eigelb in einer weiten Schüssel verquirlen.

Masse ca.. 5 Minuten über einem heissen Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer luftigen Masse aufschlagen. Bei ca. 80°C wird die Sabayon dickflüssig. Schüssel vom Wasserbad heben. Sabayon kurz weiterschlagen.

Anrichten: Erdbeersalat in Gläser füllen und mit der Sabayon auffüllen.