

## REZEPT VON GIUSEPPE

Sendung vom 15.4.2017

### Broccoli-Salat garniert mit Fruchtkaviar

\* \* \*

Niedertemperatur rückwärts gegartes Rindsfilet am Stück  
mit karamellisierten Cherry-Tomaten und Rosenkohl  
selbstgemachte Demi-glace Sauce  
hausgemachte Knöpfli

\* \* \*

### Himbeer-Roulade mit Passionsfruchtmousse

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



## VORSPEISE: BROCCOLI-SALAT GARNIERT MIT FRUCHTKAVIAR

Alle Zutaten für 5 Personen

Broccoli-Salat:

600 g Brokkoli

Pekannüsse

Zwiebelsprossen

Fruchtkaviar:

100 ml Fruchtsaft

Zitronensaft

30 g Puderzucker

2 g Alginat (Rotalgenpulver)

1-2 g Calcium Lactat

Ausserdem zwei Schüsseln mit kaltem Wasser, eine Spritze 50 ml, ein Sieb

Für das Dressing:

6 EL Olivenöl

2 EL Essig

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Broccoliröschen vom Strunk entfernen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 3-4 Minuten blanchieren. Je nachdem wie bissfest man den Broccoli mag, länger oder kürzer blanchieren. Dann abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen, damit der Broccoli nicht weiter gart. Den Broccoli dann in einer Salatschleuder schleudern, da er wie ein Schwamm wirkt und ansonsten viel Wasser in den Broccoliröschen ansammelt.

Olivenöl, Essig und Zitronensaft gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den gegarten Broccoli geben. Bis zum Anrichten einige Male gut umrühren, damit der Broccoli gut mit dem Dressing getränkt wird. Pekannüsse in einer Pfanne kurz anrösten.

Für den Fruchtkaviar den Fruchtsaft mit ein bisschen Zitronensaft, Puderzucker und Alginat mit dem Stabmixer gut pürieren. In einer Schüssel ca. 1 l Wasser mit dem Calcium Lactat ebenfalls mit dem Stabmixer gut mixen und das Sieb reinlegen. In einer weiteren Schüssel nur kaltes Wasser bereitstellen.

Nun mit der Spritze den Fruchtsaft aufziehen und tropfenweise in das mit Calcium Lactat vermengte Wasser fallen lassen. Die so entstandenen Fruchtkaviar-Perlen ca. 30-40 Sekunden fest werden lassen und mit dem Sieb in der weiteren Schüssel mit kaltem Wasser abspülen. Diesen Vorgang wiederholen bis man die benötigte Menge an Fruchtkaviar hat.

Anrichten: Broccoli in Teller verteilen. Geröstete Pekannüsse darauf verteilen. Zwiebelsprossen auf den Broccoli. Fruchtkaviar auf die Zwiebelsprossen.



## **HAUPTGANG: NIEDERTEMPERATUR RÜCKWÄRTS GEGARTES RINDSFILET AM STÜCK MIT KAREMELLISIERTEN CHERRY-TOMATEN UND ROSENKOHL, SELBSTGEMACHTE DEMI-GLACE SAUCE, HAUSGEMACHTE KNÖPFLI**

Alle Zutaten für 5 Personen

### **Rindsfilet**

1.2 kg Rindsfilet am Stück  
3 kleine Scheiben Butter, insgesamt ca. 30 g  
Rosmarinzweige  
Salz  
Pfeffer  
Vakumierer  
Sous-Vide-Stab

In einem Gefäss mit reichlich Wasser den Sous-Vide-Stab einlegen und auf 55°C einstellen. Das Fleisch gut mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Butter und den Rosmarinzweigen vakumieren. Das Fleisch nun für ca. 3.5 Stunden im Wasserbad bei 55°C niedergaren. Das Fleisch anschliessend in einer Pfanne von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten.

### **Demi-Glace Sauce**

1 kg Markbeinknochen  
400 g Ochschwanz  
1 Paket à 300 g Suppengemüse  
1 EL Tomatenmark  
1 l Fleischbouillon  
1.5 l Rotwein  
3 Nelken  
5 Wacholderbeeren  
4 Lorbeerblätter

Backofen auf 220°C vorheizen. Markbeinknochen und Ochschwänze für ca. 30 Minuten im Backofen rösten. Suppengemüse klein schneiden und in einem grossen Topf mit Butter gut anbraten, damit die Röstaromen entstehen. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Markbeinknochen und Ochschwänze aus dem Ofen in den Topf geben und alles gut vermengen. Fleischbouillon, 1 l Rotwein und restliche Gewürze hinzugeben und bei gelegentlichem Umrühren für ca. 4-5 Stunden auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemenge fast komplett reduziert ist. Dann den restlichen Rotwein hinzugeben und nochmals gut einkochen lassen. Die Markbeinknochen und die Ochschwänze aus der Sauce nehmen. Den Rest durch ein Sieb passieren und die Sauce kurz vor dem Anrichten nochmals erwärmen. Sollte die Sauce zu dick sein, einfach ein wenig Bouillon hinzufügen.



## **Karamellisierte Cherry-Tomaten**

500 g Cherry-Tomaten  
Puderzucker

In einer heissen Pfanne mit Puderzucker bestreute Cherry-Tomaten von allen Seiten kurz anbraten.

## **Rosenkohl mit Parmesan-Kruste aus dem Ofen**

500 g Rosenkohl  
100 g geriebener Parmesan  
100 g Paniermehl  
Olivenöl  
Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

Den Rosenkohl halbieren und in eine Auflaufform geben. Parmesan und Paniermehl über den Rosenkohl verteilen. Olivenöl und Zitronensaft darüber giessen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze gut vermischen und für ca. 15 Minuten im Backofen bei 200°C backen.

## **Hausgemachte Knöpfli**

6 Eier  
200 g Knöpflimehl  
400 g Mehl  
3 dl Milchwasser (halb Milch / halb Wasser)  
Butter  
Salz  
Pfeffer

In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel solange klopfen bis der Teig kleine Bläschen schlägt. Mit einer Knöpfli-Reibe den Teig in das kochende Wasser „reiben“. Sobald die Knöpfli wieder an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle rausschöpfen. Diesen Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. In einer Pfanne Butter heiss werden lassen und die gegarten Knöpfli darin schwenken bis sie leicht anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## DESSERT: HIMBEER-ROULADE MIT PASSIONSFRUCHTMOUSSE

### Himbeerroulade

#### Biskuit:

6 Eier  
130 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
150 g Mehl  
Zucker für das Küchentuch

#### Füllung:

5 Blätter weisse Gelatine  
200 g Magerquark  
200 g Naturjoghurt  
500 g frische, reife Himbeeren  
250 ml Rahm  
1 EL Zitronensaft  
150 g Puderzucker  
4 cl Himbeerlikör

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiss mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Das Eigelb unterrühren. Das Mehl sieben und unter die Schaummasse heben. Ein Backblech mit einem Backpapier belegen und die Biskuitmasse gleichmässig aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Den heissen Biskuitboden auf ein gezuckertes Küchentuch stürzen und das Backpapier vorsichtig lösen. Den Boden einrollen und abkühlen lassen.

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Den Quark mit Joghurt glatt rühren.

Etwa 3/4 der Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Zitronensaft und Puderzucker zur Himbeersosse geben. 3 EL von der Sosse zur Garnierung beiseite stellen und den Rest mit dem Quark-Joghurt vermengen. Den Himbeerlikör erwärmen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, etwas Quark untermengen und alles unter den Quark-Joghurt mengen. Den geschlagenen Rahm und die Hälfte der restlichen Himbeeren vorsichtig unter die angelierte Himbeercreme heben.

Den abgekühlten Biskuitboden aufrollen und die Füllung gleichmässig auf den Boden streichen. Biskuit einrollen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Dann mit der zurückgestellten Himbeersosse und den restlichen, halbierten Himbeeren garniert servieren.



## Passionsfruchtmousse

ca. 1 kg Passionsfrucht  
½ TL Agar-Agar  
250 ml Rahm  
50 g Zucker  
1 Päckli Sahnesteif/Rahmhalter  
1 Päckli Vanillezucker

2 Passionsfrüchte beiseite legen als Deko. Das Fruchtfleisch aus den restlichen Passionsfrüchten herausnehmen und in ein Sieb geben. Das Fruchtfleisch passieren, sodass keine Kerne im Saft sind. 5 von den Passionsfruchtschalen zur späteren Befüllung beiseite stellen.

Den kalten Saft mit Agar-Agar in einem Topf vermischen und für 1-2 Minuten aufkochen und dann abkühlen lassen. Rahm in einem Gefäss mit dem Rührgerät kurz aufschlagen. Dann Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif/Rahmhalter hinzugeben und weiter rühren bis der Rahm steif ist.

Den erkalteten Saft nun unter den Rahm heben und in die Passionsfruchtschalen abfüllen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit frischem Passionsfruchtfleisch garnieren.