

REZEPT VON SARAH

Sendung vom 8.4.2017

Selbstgemachte Ravioli mit Trüffel- und Parmesan-Füllung und einem Trüffelschaum

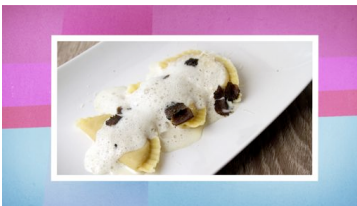
* * *

Kalbsnierstück an Morchelsauce Spätzli Gemüse

* * *

Dreierlei von der Mango (Crème, Sorbet, Crème brûlée)

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





HORS D'ŒUVRE: SPARGELPASTETE

Guss

3 Eier
1 dl Rahm
2 dl Milch
½ TL Salz
1 Prise Zucker
Pfeffer nach Geschmack

Teig

200 g Mehl
½ TL Salz
110 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
ca. ½ dl Milch
400 g Babyspargel

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter dazugeben, danach mit dem Schwingbesenaufsatz in der Küchenmaschine rühren bis es krümelig wird. Milch dazugießen und darunter mengen (nicht kneten, da sonst zu viel Wärme abgegeben wird) bis ein homogener Teig entsteht. 30 Minuten kühl stellen. Teig auswallen bis maximal 5 mm Dicke.

Backpapier in eine eckige Kuchenform legen. Danach den Teig hineinlegen und den Überschuss an der Kuchenformkante abschneiden. Die Spargelköpfe wegschneiden. Spargel in die Kuchenform legen und die Köpfe gleichmässig verteilen.

Alle Zutaten vom Guss in einen Krug geben und aufschlagen. Über die Spargeln giessen. Die Pastete wird nun mit dem restlichen Kuchenteig verschlossen. Hierfür verwende ich noch etwas Eigelb um es zu verkleben. Mit dem restlichen Eigelb bestreiche ich die Pastete.

Pastete mittig in dem bei 200°C vorgeheizten Ofen für 40 Minuten backen. Mit einer Stricknadel in die Pastete stechen. Wenn kein Guss an der Nadel kleben bleibt ist die Pastete fertig.

Kräutervinaigrette

3 EL Wasser
2 TL Kräuter Kressiessig
2 EL Öl
2 TL Zucker, gehäuft
1 TL hochstehender Aceto Balsamico
Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
Petersilie
1 Prise Salz
Pfeffer

Schnittlauch und Petersilie fein hacken. Knoblauch pressen. Zucker und den Essig in eine Schüssel geben und auflösen. Restliche Zutaten dazugeben und umrühren.

VORSPEISE: SELBSTGEMACHTE RAVIOLI MIT TRÜFFEL- UND PARMESAN-FÜLLUNG UND EINEM TRÜFFELSCHAUM

Teig

4 Eigelb
1 Ei
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
400 g Mehl

Alles bis auf die Flüssigkeit gehäuft auf die Arbeitsfläche legen, eine Mulde bilden und Flüssigkeit hineingeben. Von Innen her anrühren bis sich eine teigige Masse ergibt. Ca. 10 Minuten zu einem festen Teig kneten. In eine Folie packen und kühl stellen.

Masse

200 g Mascarpone
2 Eigelb
50 g Parmesan, gerieben
Pfeffer
2 TL Trüffelöl
1 kleine Knolle geriebener Wintertrüffel
2 Prisen Salz

Alles in eine Schüssel geben und verrühren. Teig sehr dünn auswallen. Mit Ausstecher oder von Hand Ravioli formen. Die Ravioli mit gehäuften Teelöffel Masse füllen und fest schliessen. Danach sieden (nicht kochen).

Trüffelschaum

40 g Butter
½ kleine Zwiebel, fein gehackt
1 TL Trüffelöl
3 dl Milch
Pfeffer
Salz

Butter in Pfanne erhitzen. Zwiebel andünsten. Milch und Trüffelöl dazugeben und etwas kochen lassen. Passieren. Masse wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit dem Mixer aufschäumen.



HAUPTGANG: KALBSNIERSTÜCK AN MORCHELSAUCE, SPÄTZLI, GEMÜSE

Kalbsnierstück

800 g Kalbsnierstück
Salz

Kalbsnierstück mit Kerntemperaturmessgerät bei 80°C in der Mitte des Ofens auf ein warmes Gitter legen. Das Fleisch soll nun ca. 2 Stunden im Ofen garen. Kerntemperatur soll 55°C nicht übersteigen. Fleisch vor dem Servieren salzen. Von allen Seiten für 2-3 Minuten anbraten. Vor dem Aufschneiden etwas ruhen lassen, um ein Ausbluten zu verhindern.

Morchelsauce

12 g Morcheln, getrocknet
1 kleine Zwiebel
250 g Morcheln
Salz
Pfeffer
1 gehäufte TL Mehl
1 dl Rahm

Getrocknete Morcheln in eine kleine Schüssel geben. Mit Wasser decken und für ca. 2 Stunden einweichen. Zwiebel fein hacken. Morcheln waschen und in Ringlein schneiden. Zwiebel in Butter anbraten. Morcheln mit Salz und Pfeffer würzen, zugeben und kurz anbraten. Mehl darüber streuen und das ganze mit dem Wasser ablöschen, in dem die Morcheln aufgeweicht wurden. Etwas einkochen. Kurz vor dem Servieren den Rahm unterrühren.

Gemüse

Karotten
1 Zwiebel
wenig Butter
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Karotten in feine Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken und in etwas Butter andünsten. Karotten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Deckel zudecken und auf mittlerer Hitze garen.



Spätzli

200 g Mehl
100 g Knöpfli-Mehl
0.75 TL Salz
1.5 dl Milchwasser ($\frac{1}{2}$ Milch / $\frac{1}{2}$ Wasser)
3 frische Eier

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eier verklopfen, auf einmal dazugiessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen. Teig portionenweise auf nassem Stielbrettchen ausstreichen. Mit langem, glattem Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durchs Spätzlisieb streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen.

DESSERT: DREIERLEI VON DER MANGO (CRÈME, SORBET, CREME BRÛLÉE)

Crème brûlée

3 dl Milch
1 Vanilleschote
2.5 dl Rahm
1 Eigelb
Zucker
wenig Butter
½ Mango, reif

Milch, Samen der Vanilleschote und den Rahm aufkochen. Mit Schwingbesen oder Küchenmaschine Eigelb und Zucker und die ausgekrazte Vanilleschote zu einer hellen Masse rühren. Die heisse Milch langsam und unter ständigem Rühren in die Masse giessen.

Die Förmchen mit Butter fetten. Die Mango fein würfeln und hineinlegen. Die Masse in die Förmchen füllen, mit Alufolie bedecken. Förmchen auf eine ofenfeste Form stellen. Siedendes Wasser bis 2/3 Höhe der Förmchen einfüllen.

Ca. 35 Minuten in der Mitte des auf 150°C vorgeheizten Ofens stellen. Beim Herausnehmen sollten sie noch etwas wabbeln, da sie beim Auskühlen noch nachhärten. Vor dem Servieren eine Schicht brauner Zucker darüber streuen und flambieren.

Mangocrème

1 Gelatineblatt
3 EL Mango
2 TL Zucker
2 dl Rahm

Gelatineblatt einweichen. Mango mixen und mit Zucker in der Panne aufwärmen. Gelatine ausdrücken und in die Pfanne geben. Rahm steif schlagen. Mangomasse unter den Rahm geben und für 2 Stunden kalt stellen.



Mangosorbet

1 Mango, reif
3 EL Zucker
1 dl Wasser

Mango mixen. Zucker und Wasser in eine Schüssel geben und verrühren, danach in die laufende Glacémaschine giessen. So lange rühren bis die richtige Konsistenz erreicht ist.