

REZEPT VON CHANTAL

Sendung vom 6.1.2018

Wintersalat an Nussdressing

* * *

Kalbsvoren Kartoffelstock Gemüse

* * *

Schokoladenmousse

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: WINTERSALAT AN NUSSDRESSING

Wintersalat

Nüsslisalat
Randen
Orangen
Pistazien
gebratener Speck
je 2 EL gehackte Haselnüsse und Pistazien, geröstet, ausgekühlt

Nussdressing

1 EL Senf
1 TL Mandellikör (Amaretto)
2 EL Apfelessig
3-4 EL Rapsöl
½ EL gemahlene Mandeln
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten verrühren und kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln. Gebratener Speck über den Salat verteilen. Mit den Nüssen bestreuen.

HAUPTGANG: KALBSVORESSEN, KARTOFFELSTOCK, GEMÜSE

Kalbsvoressen

600-800 g Kalbsvoressen
¾ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Bratbutter oder Bratcrème
1 EL Mehl
1 Zwiebel, mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken besteckt
1 Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten
1 Stück Sellerie (ca. 40 g), gerüstet, in Stücke geschnitten
3 dl Fleischbouillon
3 Thymianzweige
1 dl Rahm
1-2 Bundzwiebeln, in feine Ringe geschnitten
Salz
Pfeffer
Paprika

Fleisch würzen und portionenweise in Bratbutter ringsum anbraten, gegen Schluss jeweils wenig Mehl darüberstäuben, anrösten. Fleisch herausnehmen. Zwiebel, Rüebli und Sellerie in wenig Bratbutter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Fleisch und Thymian dazugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln oder bei 180°C Umluft in den Ofen geben.

Thymian entfernen. Rahm und Bundzwiebeln beifügen. Für ca. 2 Minuten mitköcheln, abschmecken. Voressen mit etwas Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Kartoffelstock dazu anrichten, garnieren. Restliche Sauce dazu servieren.

Kartoffelstock

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend, z.B. Agria, geschält, in Stücke geschnitten
2.5 dl Milch
40 g Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Lorbeer zum Garnieren

Kartoffeln in siedendem Salzwasser oder im Dampfkochtopf weich kochen und anschliessend abgiessen. In die Pfanne zurückgeben, kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter erwärmen. Kartoffeln durch das Passevite dazutreiben. Gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



Gemüse

Rüebli
Broccoli
Blumenkohl
Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer

Gemüse rüsten und in der Gemüsebouillon kochen lassen, bis das Gemüse noch leicht Biss hat. Flüssigkeit absieben und mit Salz und Pfeffer würzen.



DESSERT: SCHOKOLADENMOUSSE

100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
30 g Butter
0.5 dl Milch
2 Eigelb
1 EL Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
2 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
2 Eiweiss
1 Prise Salz

Schokolade und Butter mit Milch in eine Pfanne geben. Unter häufigem Rühren mit einer Kelle bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Schokolade mit dem Schwingbesen dazu rühren. Leicht auskühlen lassen.

Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen. Eiweiss mit Salz in einem Massbecher mit dem Mixer steif schlagen. Dann mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen. Zugedeckt 4-5 Stunden kühl stellen.

Aus der Mousse mit 2 Esslöffeln Quenelles (Klösschen) formen. Auf Desserttellern anrichten.

Für eine weisse Mousse 125 g weisse Schokolade verwenden.