

REZEPT VON LORENZA

Sendung vom 05.09.2020

**Parmesan-Mousse mit Portwein-Aspik
auf sautiertem Pilz-Carpaccio
garniert mit Käsecracker**

* * *

**Kalbshaxe an Gremolata-Sauce
Barbera-Risotto mit Zitronenzesten
und glasierten Bundzwiebeln**

* * *

**Marzipan-Mohn-Mousse mit Himbeersauce
Weisse Toblerone-Herzli**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: PARMESAN-MOUSSE MIT PORTWEIN-ASPIK AUF SAUTIERTEM PILZ-CARPACCIO, GARNIERT MIT KÄSECRACKER

Parmesan-Mousse

5 Gelatine-Blätter
2 dl Milch
100 g frisch geriebener Parmesan
2 Eigelbe
1 L Senf
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
0.75 EL Zitronensaft
110 g Vollrahm

Gelatine-Blätter in kaltes Wasser geben. Milch mit Parmesan bei mittlerer Hitze aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Eigelbe mit Senf, Salz und Pfeffer schaumig schlagen und unter ständigem Rühren zum Parmesan-Milch-Präparat geben. Die Gelatine und den Zitronensaft unter die Mischung heben und gut umrühren. Rahm zu einem leicht flüssigen Schlagrahm schlagen. Mit einem Schwingbesen unter ständigem Rühren in die Mischung geben, bis sich alles zusammen vereinigt. Klarsichtfolie direkt auf die Masse geben, damit keine Haut entsteht. Im Kühlschrank für mindestens 6 Stunden kühl stellen.

Portwein-Aspik

6 Gelatine-Blätter
1 Schalotte
5 dl Portwein
1 Rosmarin Zweig
3 Gewürznelken
Salz
2 dl Wasser
Oliven

Gelatine-Blätter in kaltes Wasser geben. Schalotte halbieren und ohne Öl anbraten. Alle Zutaten ausser der Gelatine und den Oliven in eine Pfanne geben und aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen, Gelatine beifügen und gut umrühren. Abkühlen lassen, in Silikonformen eingiessen und die in Scheiben geschnittenen Oliven begeben. Im Kühlschrank für mindestens 6 Stunden kühl stellen.



Sautiertes Pilz-Carpaccio

5 Kräuterseitlinge
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
10 Blätter Minze
Salz Pfeffer

Pilze in feine Scheiben schneiden und mit wenig Olivenöl und Knoblauch anbraten. In eine Schüssel geben und beliebig mit Salz und Pfeffer würzen. Die frische Minze fein hacken und beifügen.



HAUPTGANG: KALBSHAXE AN GREMOLATA-SAUCE, BARBERA-RISOTTO MIT ZITRONENZESTEN UND GLASIERTEN BUNDSWIEBELN

Kalbshaxe

6 Kalbshaxen
Mehl
1 kleiner Sellerieknollen
4 Karotten
1 Lauch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
5 Gewürznelken
2 Rosmarin-Zweige
4 Salbei-Blätter
1 Flasche Weisswein
Rinds- oder Gemüsefond
Salz
Pfeffer
1.5 EL Mehl
Olivenöl

Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten mit Mehl bestäuben und in einer grossen, backofenfesten Pfanne von allen Seiten gut mit Olivenöl anbraten. Die Haxen heraus nehmen und beiseitestellen. Das ganze Gemüse in gleich grosse Würfelchen schneiden, in der selben Pfanne sowie im selben Öl anbraten. Gewürze und Kräuter in ein Teesäckchen füllen und zum Gemüse geben. Haxen zurück in die Pfanne legen, gut verteilen, Weisswein beigeben, aufkochen lassen und mit dem Fond bedecken. Erneut aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas vom Sud in einen Becher geben, Mehl beifügen und mit einem Mixer vermengen. Zurück in die Pfanne geben, mit einem Rührlöffel gut verteilen und zu einer Sauce binden. In den Backofen geben und bei 175°C für 2 bis 3 Stunden schmoren lassen.



Gremolata-Sauce

3 Bund Petersilie
1.5 Knoblauchzehen
1.5 Zitronen
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Petersilie und Knoblauch fein hacken. Zesten von den Zitronen abreiben und begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben etwas Zitronensaft beifügen und gut umrühren. Die Sauce mit Olivenöl bedecken.

Barbera Risotto

1 rote Zwiebel
Olivenöl
300 g Carnaroli Risotto
3.5 dl Barbera Rotwein
Gemüsebouillon
Zitronenzesten
Butter
Parmesan

Zwiebel fein hacken und im Olivenöl anschwitzen. Risotto begeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Rotwein beifügen und unter ständigem Rühren verdampfen lassen. Nach und nach die Bouillon zum Risotto giessen. Sobald er fast gar ist, die Zesten beifügen. Ist der Risotto bissfest und hat die gewünschte Konsistenz erreicht, sofort vom Herd nehmen und nach Belieben mit Butter und Parmesan verfeinern.



DESSERT: MARZIPAN-MOHN-MOUSSE MIT HIMBEERSAUCE UND WEISSEN TOBLERONE-HERZLI

Marzipan-Mohn-Mousse

5 Blatt Gelatine
2.5 dl Milch
2 EL Mohn
200 g Marzipan
1 Schuss Amaretto
2 Eigelbe
60 g Zucker
3 dl Vollrahm

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Mohn und klein geschnittenes Marzipan erhitzen. Die Masse mit einem Schneebesen glatt rühren, den Amaretto beigeben. Eigelbe und Zucker cremig rühren und mit etwas Marzipan-Milch vermengen. In den Topf geben und alles vorsichtig unter Rühren erhitzen, bis die Eier sämig binden. Die ausgedrückte Gelatine beifügen und gut unterrühren. Die Masse für 45 Minuten kalt stellen, bis sie zu binden beginnt. Den geschlagenen Rahm unterheben und die Crème für gut 6 Stunden kühl stellen.

Himbeersauce

1 Pack Tiefkühlhimbeeren
Zucker
1.5 TL Rosen- oder Orangenblütenwasser

Himbeeren und nach Belieben Zucker zusammen aufkochen und richtig heiss werden lassen. Mit einem Löffel durch ein Sieb streichen. Die Sauce sollte keine Kerne mehr enthalten. Mit Rosen- oder Orangenblütenwasser abschmecken.



Weisse Toblerone-Herzli

160 g weisse Toblerone Schokolade
180 g Butter
80 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
Salz
50 g gesalzene Macadamia-Nüsse

100 g der Toblerone-Schokolade mit der weichen Butter über einem Wasserbad schmelzen. Die Masse darf nicht zu heiss werden, sonst flockt die Schokolade schnell aus. In einer Schüssel Zucker, Vanillezucker und Eier mit Raumtemperatur verrühren, bis eine schaumige Masse entsteht und sich der Zucker anfängt aufzulösen. Die Schoko-Butter-Masse beifügen und gut unterrühren. Mehl mit Backpulver und etwas Salz in einer weiteren Schüssel vermischen. Die restlichen 60 g Schokolade sowie die Nüsse hacken. Einen Esslöffel der Mehl-Mischung zur Schoko-Nuss-Masse geben. Die komplette Masse zur geschmolzenen Schoko-Masse geben und gut unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (20x25cm) füllen und bei 180°C Umluft für 25 bis 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit geschmolzener Schokolade oder Schokoherzchen verzieren.