

REZEPT VON SAMUELE

Sendung vom 21.03.2026

**Randen-Tatar aus dem Ofenrohr an hausgemachtem Schnittlauch-Öl,
karamellisierten Baumnüssen und einem Klecks Kräuter-Crème-Fraîche**

* * *

**Schweinefilet mit Kräutermantel an einer edlen Portweinrahmsauce
serviert mit cremigem Kartoffelstock und honigglasierten Babyrüebl**

* * *

**Invertierter Ananaskuchen mit karamellisierter Kruste
und einem Hauch Vanille**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RANDEN-TATAR AUS DEM OFENROHR AN HAUSGEMACHEM SCHNITTLAUCH-ÖL, KARAMELLISIERTEN BAUMNÜSSEN UND EINEM KLECKS KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE

Randen-Tatar

1 kg Randen
3 EL Olivenöl
1 Apfel
1 Schalotte
1 Schuss Apfelessig
1 TL Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer

Die Randen schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 30 Minuten in der Ofenmitte backen. Anschliessend vollständig auskühlen lassen.

Apfel und Schalotte in feine Würfel schneiden und zu den Randenwürfeln geben. Apfelessig, Aceto Balsamico und Olivenöl begeben. Vorsichtig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauchöl

1 Bund Schnittlauch
2 dl Rapsöl

Schnittlauch in kleine Stücke schneiden und in einen Mixer geben. Das Rapsöl auf ca. 70 °C erhitzen und noch warm zum Schnittlauch geben. Kräftig mixen. Die Masse durch ein Sieb direkt in ein Eisbad passieren.

Karamellierte Baumnüsse

50 g Baumnüsse
40 g Zucker
1 TL Butter

Zucker in der Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er goldbraun ist. Butter begeben und weiter karamellisieren, bis die Masse dickflüssig ist. Baumnüsse hinzufügen und gut schwenken. Auf einem Backpapier vollständig auskühlen lassen.



HAUPTGANG: SCHWEINEFILET IM KRÄUTERMANTEL AN EINER EDLEN PORTWEINRAHMSAUCE SERVIERT MIT CREMIGEM KARTOFFELSTOCK UND HONIGGLASIERTEN BABYRÜEBLI

Schweinefilet im Kräutermantel

1 kg Schweinefilet
2 EL Senf
1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin
1 Bund Peterli
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Die Kräuter sehr fein hacken und zusammenmischen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet grosszügig salzen und in einer heissen Pfanne mit dem Öl rundum scharf anbraten. Das Filet mit Senf bestreichen und in der fein gehackten Kräutermischung wälzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten fertig garen. Nach dem Herausnehmen locker mit Alufolie bedecken und 6-7 Minuten ruhen lassen.

Portweinrahmsauce

3 dl Portwein
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer

In derselben Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, den Portwein erhitzen. Stark einkochen lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig wird. Rahm hinzufügen und sanft köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelstock

1.5 kg mehligkochende Kartoffeln
200 g Butter
1 dl Milch
Salz, Muskatnuss

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weichkochen. Abgiessen und durch eine Kartoffelpresse direkt in eine Pfanne drücken. Butter begeben und unterheben. Milch nach und nach hinzufügen, bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.



Honigglasierte Babyrüebli

10 Babyrüebli

2 EL Honig

1 EL Butter

Salz

Die Babyrüebli schälen und im Salzwasser ca. 10 Minuten blanchieren. Vor dem Abgiessen eine Kelle Kochwasser auffangen. Die Rüebli in ein Eisbad geben. Butter und aufgefangenes Kochwasser in einer Pfanne erhitzen und homogenisieren. Rüebli begeben, Honig hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasieren.



DESSERT: INVERTIERTER ANANASKUCHEN MIT KARAMELLISIERTER KRUSTE UND EINEM HAUCH VANILLE

180 g Zucker
45 ml Ananassaft
60 g Butter
Ananasringe

Zucker und Ananassaft in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Masse köchelt, die Butter begeben. Gut verrühren, bis eine dunkelbraune, homogene Masse entsteht. Das heisse Karamell sofort in eine Backform giessen. Form leicht anklopfen, damit die Luftblasen entweichen. Ananasringe dicht nebeneinander in das noch warme Karamell legen und vollständig auskühlen lassen.

120 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
9 g Backpulver
80 ml Milch
60 ml Ananassaft
1 Vanilleschote, Mark davon

Weiche Butter mit Zucker cremig rühren. Eier einzeln begeben und weiterrühren, bis die Masse hell und luftig ist. Mehl und Backpulver sieben und beimischen. Milch und Ananassaft begeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss das Mark der Vanilleschote begeben und gut vermischen. Den Teig gleichmässig in die Form geben und glattstreichen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Umluft) ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen 10 Minuten abkühlen lassen. Ein Blech auf die Form legen und mit einer schnellen Bewegung wenden, sodass der Kuchen gestürzt wird.