

REZEPT VON TIZIANA

Sendung vom 11.09.2021

Fenchelsalat mit Apfel an einer Vinaigrette mit warmer Focaccia

* * *

Rindsfilet mit Kräuterkruste an einer Rotweinsauce Risotto mit Ingwer und Rübli Saisongemüse

* * *

Nusstorte mit Sauer crème-Glace

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: FENCHELSALAT MIT APFEL AN EINER VINAIGRETTE MIT WARMER FOCACCIA

Fenchelsalat

2 Fenchel
1 Apfel (Braeburn)

Vinaigrette

4 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl
1 EL Senf
1 EL Honig Myrtille-Honig
1 TL Meerrettich
ca. 1 EL Fenchelkraut
Salz & Pfeffer
Dekoration: Granatapfelkerne

Fenchel hobeln und kurz in siedendem Wasser blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken. Den Apfel ebenfalls hobeln und zum Fenchel geben. Gut mit der Vinaigrette vermengen und Granatapfel-Kerne als Dekoration darüber streuen.

Focaccia:

500g Mehl
5dl Wasser lauwarm
20g Hefe in Wasser aufgelöst.
150g mehliges Kartoffeln (bereits gekocht und zerstampft)
1 TL Salz
1/2 EL Zucker
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel
Rosmarin, grob gehackt

Mehl, Salz und Zucker vermengen und die aufgelöste Hefe hinzugeben. Nun die zerstampften Kartoffeln hinzugeben und das Ganze langsam kneten. Der Teig sollte eher flüssig sein. Etwas Olivenöl dazugeben, falls er zu trocken ist. Das Backblech mit Wasser und Öl «bestreichen» und den Teig darauf verteilen. Mit nassen Fingern "Löcher" bis zum Boden bohren. Ca. 45-60 Min. aufgehen lassen. Nun mit Fleur de Sel und Rosmarin bestreuen und für ca. 30 Min. bei 200°C Umluft backen.



HAUPTGANG: RINDSFILET MIT KRÄUTERKRUSTE AN EINER ROTWEINSAUCE, INGWER-RÜEBLI-RISOTTO, SAISONGEMÜSE

Rindsfilet mit Kräuterkruste

ca. 1.5kg Rindsfilet
1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin
1 Bund Peterli glatt
1 Knoblauchzehe
ca. 150g Butter
ca. 150g Paniermehl
1 TL Salz
Pfeffer

Für Kräuterkruste die Kräuter fein hacken, Knoblauch pressen und alles mit der Butter, dem Paniermehl und dem Salz gut vermengen. Mit Pfeffer abschmecken.

Das Rindsfilet 1 Stunde vor der Bearbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Rundherum scharf anbraten. Nun das Filet gut in die Kräuterkruste «einpacken».

Ofen auf 80°C Umluft vorheizen und das Filet ca. 90min niedergaren, bis es eine Kerntemperatur von ca. 55°C aufzeigt. (je nach Grösse des Rindsfilets und gewünschter Garstufe). Für die letzten 10 Min. die Grillfunktion beim Backofen einstellen, damit die Kruste etwas Farbe bekommt.

Rotweinsauce

1 Sellerie (in kleine Würfelchen schneiden => Brunoise)
3 Rüebli (in kleine Würfelchen schneiden => Brunoise)
1 grosse rote Zwiebel (nur grob geschnitten)
1 Knoblauchzehe (feingehackt)
1 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
150ml Rotwein
150ml heisse Bouillon

Den Knoblauch, die Zwiebel, den Sellerie, und die Karotten im heissen Öl andünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitdünsten. Die Lorbeerblätter dazugeben. Nun mit Rotwein und Bouillon ablöschen und aufkochen. Hitze reduzieren und alles für ca. 1-2 h einkochen. Nun alles absieben und das weich gekochte Gemüse im Sieb glattstreichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce noch zu flüssig ist, mit Maizena binden.



Saison-Gemüse

2 Zucchini
Thymian
Butter

Die Zucchini in Stäbchen (oder gewünschte Form) schneiden und Thymian in der Butter etwas andünsten. Die Zucchini ca. 2 Min. darin dünsten.

Ingwer-Rüebli-Risotto

400g Risotto (Carnaroli)
ca. 3 cm frischer Ingwer, gerieben
2 Rüebli (in kleine Würfelchen schneiden => Brunoise)
1 Zwiebel, fein gehackt
1.5dl Weisswein
heisse Bouillon
100g Parmesan gerieben
Olivenöl

Zwiebel und Ingwer im heissen Öl andünsten, nach ca. 2min den Reis dazu geben und glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die Bouillon hinzugiessen, bis der Reis gedeckt ist. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem rühren köcheln lassen. Sobald die Bouillon eingekocht ist, wieder nachschütten. Ca. 10 min. vor Ende die Rüebli und den Parmesan unterheben. Die Konsistenz sollte schön cremig sein, mit knackigem Kern. Beim Anrichten etwas frischen Parmesan darüber raspeln.



DESSERT: NUSSTORTE MIT SOUR CREAM-GLACE

Sour Cream-Glace

250g Crème fraîche
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
50g Puderzucker
2dl Rahm, steif geschlagen
Saft einer halben Zitrone

Alle Zutaten gut mischen und in einer geeigneten Form in den Tiefkühler oder Eismaschine geben. Ohne Eismaschine muss man immer wieder von Hand durchrühren, damit sich keine Kristalle bilden. Mit einer Eismaschine fällt dieser Vorgang selbstverständlich weg.

Nusstorte

Füllung

Saft einer Zitrone
250g Kristallzucker (Teil 1)
200g Kristallzucker (Teil 2)
150ml Rahm
1 EL Honig
310g Nussmischung, geröstet und grob zerkleinert

Zitronensaft und Zucker (Teil 1) in einer Pfanne heiss werden lassen, bis der Zucker flüssig wird und etwas Farbe annimmt (karamellisieren). Zucker (Teil 2), mit Rahm und Honig in einer Pfanne aufkochen. Dann die heisse Mischung (Teil 2) in die heisse Mischung (Teil 1) geben. Die Pfanne nun vom Herd nehmen, die Nussmischung begeben und alles gut vermengen.



Mürbeteig

220g Butter, kalt

85g Kristallzucker

1 Prise Salz

3 EL Rahm

330g Mehl

1 Ei zum Bestreichen

Alle Zutaten – ausser dem Mehl – mischen und glattrühren. Erst dann das Mehl dazugeben und alles zu einem Teig zusammenfügen. Den Backofen auf 200°C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Etwa 2/3 des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 3 mm Dicke ausrollen.

Anschliessend einen Tortenring mit 24 cm Durchmesser leicht einfetten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem ausgerollten Teig auskleiden. Dabei darauf achten, dass der Rand schön hochgezogen wird. Das ausgekühlte Karamell auf den Teig legen.

Nun die ausgekühlte Nussmischung mittig auf den ausgelegten Kuchenboden legen, den übrigen Drittel vom Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 3 mm rund auswallen und die Torte damit vollständig bedecken. Zweimal mit dem Ei bestreichen.

Mit einer Gabel rautenförmige Streifen in die Oberfläche ziehen und die Tortenkante verzieren. Die Oberfläche mit der Gabel vorsichtig einstechen.

Die Torte in die Mitte des auf 200°C Umluft vorgeheizten Backofens schieben und für ca. 40 Min. goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und erst dann aus der Form nehmen. Kleine Stücke schneiden....ist seeehr süss ;-)

Diese Torte kann auch am Vorabend gemacht werden und ist sogar am besten, wenn sie 2 Tage alt ist.