

REZEPT VON ELENA

Sendung vom 26.09.2026

Crespelle alla Fiorentina

* * *

Tagliata vom Rind auf Rucola mit Kartoffelgratin

* * *

Apfeltarte mit Vanilleglace

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: CRESPELLE ALLA FIORENTINA

Tomatensauce

4 EL Olivenöl
1 Schalotte, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt
500 g Tomaten, enthäutet und zerkleinert
1 TL Zucker
10 Basilikumblätter
1 TL Zimt
Salz, Pfeffer

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Schalotte darin weich dünsten. Die Tomaten begeben. Zucker, Zimt und Basilikumblätter begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles aufkochen und ca. 40 Minuten einköcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgeben. Nochmals abschmecken und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

Crespelle

180 g Mehl
2 Eier
560 ml Milch
50 g Butter, flüssig, nicht heiss
2 Prisen Salz

Das Mehl mit dem Salz vermischen und mit der Milch verrühren. Die Eier gut untermischen und die Butter dazugeben. Den Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend 5 helle Crêpes braten.

Béchamel

50 g Butter
30 g Mehl
620 ml Milch
Muskatnuss, Salz

Die Milch in einer Pfanne aufkochen und mit Muskatnuss und Salz würzen. Beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Mehl klumpenfrei einrühren und 3 Minuten anrösten, ohne zu bräunen. Die leicht abgekühlte Milch in 3 Etappen unterrühren. Die Sauce 20 Minuten leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Füllung

2 EL Zitronenolivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
300 g Spinat, blanchiert
250 g Ricotta
1 Ei
Dill, Peterli, Pfefferminze, Zitronenabrieb
Muskatnuss, Salz

Den blanchierten Spinat grob hacken. Das Zitronenolivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe andünsten, den Spinat dazugeben und mitdünsten. Ricotta und Ei daruntermischen. Dill, Peterli und Pfefferminze sehr fein schneiden und beigeben. Mit Salz, Zitronenabrieb und Muskatnuss abschmecken.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Je einen gehäuften Esslöffel der Füllung auf eine Crespelle geben und diese zweimal zu einem Viertel falten. Eine Auflaufform mit je 3 Esslöffeln Béchamel und Tomatensauce bestreichen. Crespelle in die Auflaufform legen und mit Béchamel und Tomatensauce bestreichen. Im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen.



HAUPTGANG: TAGLIATA VOM RIND AUF RUCOLA MIT KARTOFFELGRATIN

Tagliata vom Rind

600 g Entrecôte double
2 EL Olivenöl
100 g Butter
1 grosse Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Fleur de Sel, Pfeffer

Das Fleisch mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, sodass es Zimmertemperatur hat. Das Fleisch mit Olivenöl einreiben und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 120 °C etwa 1 Stunde garen, bis die Kerntemperatur 50 °C erreicht hat.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz etwas ruhen lassen, anschliessend in einer Pfanne auf jeder Seite kurz scharf anbraten.

Butter, Rosmarin, Thymian und die angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und die Hitze reduzieren. Die Pfanne leicht kippen, sodass sich die geschmolzene Butter an einer Seite sammelt. Mit einem grossen Löffel die Butter kontinuierlich über das Fleisch schöpfen. Das Fleisch so lange weitergaren, bis die Kerntemperatur 56 °C erreicht hat.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Rucola-Salat

300 g Rucola
200 g Cherrytomaten
Einige Kapernäpfel
Geröstete Pinienkerne
5 EL Olivenöl
3 EL Balsamico
0.5 EL Honig
Salz, Pfeffer

Öl, Balsamico und Honig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rucola und Tomaten waschen. Tomaten und Kapernäpfel halbieren und unter den Rucola mischen. Mit Pinienkernen garnieren und die Salatsauce darübergiessen.



Kartoffelgratin

1 kg festkochende Kartoffeln

60 g Butter, flüssig

200 ml Rahm

60 g Reibkäse

1 TL Salz

Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Kartoffeln mit der flüssigen Butter in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffelscheiben in einer Auflaufform schichten.

Den Rahm mit dem Käse mischen und über die Kartoffeln giessen.

In der Ofenmitte bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.



DESSERT: APFELTARTE MIT VANILLEGLACE

Apfeltarte Mürbeteig

220 g Mehl
80 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Butter
2 EL kaltes Wasser

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in Stücke schneiden und mit dem Wasser dazugeben. Mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Anschliessend in Folie einwickeln und für mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Apfeltarte Füllung

120 g Butter
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
150 g gemahlene Mandeln
5 grosse Äpfel
Zimt, Rohzucker, Zitronensaft

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen und cremig rühren. Anschliessend die Eier und die Mandeln hinzugeben. Alles gut verrühren.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Jedes Viertel in dünne Scheiben schneiden. Nach Belieben mit etwas Zimt, Rohzucker und etwas Zitronensaft bestreuen.

Eine Tarteform gut einfetten und 5 Minuten kühl stellen. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Die Tarteform damit auslegen. Den überstehenden Teig am Rand mit einem Messer abschneiden. Den Mürbeteigboden mit einer Gabel einige Male einstechen.

Die Mandelcreme auf dem Boden verteilen. Die Apfelstücke überlappend von aussen nach innen aufschichten. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.



Vanilleglace

250 ml Rahm

250 ml Milch

100 g Zucker

100 g Eigelb

1 Vanilleschote

Milch, Rahm, Vanillemark zusammen mit der Vanilleschote bei milder Hitze aufkochen. Eigelb mit Zucker leicht schaumig schlagen. Die heisse Rahmmischung in die Eigelbmasse einrühren und diese wiederum bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren langsam auf 82 °C erhitzen. Anschliessend passieren und kühl stellen. Die erkaltete Masse in einer Glacemaschine softeisartig frieren. Die Eismasse im Tiefkühler komplett frieren.