

## REZEPT VON NADJA

Sendung vom 13.02.2021

### **Luftiges Brioche Lachs- & Kalbstatar mit weissem Trüffel**

\* \* \*

### **Grossmutter's Kalbsvoren mit Chnöpfli**

\* \* \*

### **Ananashüechli mit Vanillecrème Passionsfrucht-Mango-Caipi**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: LUFTIGES BRIOCHE, LACHS- & KALBSTATAR MIT WEISSEM TRÜFFEL**

### **Brioche**

380 g Mehl  
0.5 Würfel Hefe  
3 EL Zucker  
1 dl lauwarme Milch  
1 Prise Salz  
150 g Butter  
3 Eier  
1 EL Milch

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt. Salz, Butter und Eier begeben, mit einer Kelle oder dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen. 3/4 des Teiges in die mit Butter eingefettete Form geben, restlichen Teig zu einer Kugel formen, Teigmitte eindrücken und Kugel hineinsetzen. Nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen, mit Eigelb bestreichen. In der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens für 20 Minuten backen.

### **Lachstatar**

250 g geräucherter Lachs  
2 Schalotten  
0.5 Bund Dill  
0.5 Bund Koriander  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

Lachs sehr klein schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Dill und Koriander waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. Alles in einer Schüssel gut vermengen und mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Aus dem Tatar kleine Laibchen formen und nach Belieben mit Salat oder fein geschnittenen Gemüsestücken garnieren.



### **Kalbstatar mit weissem Trüffel**

240 g Kalbsfilet

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Trüffel

Kalbsfilet in feine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl marinieren. Kurz vor dem Servieren den frischen weissen Trüffel darüber raffeln.



## HAUPTGANG: GROSSMUTTERS KALBSVORESSEN MIT CHNÖPFLI

### Kalbsvoren

500 g Saucenzwiebelchen  
1 kg Kalbsragout  
3 EL Bratbutter  
1 EL Paprika edelsüss  
2 EL Tomatenpüree  
2 EL Ketchup  
1 grosse Knoblauchzehe  
1.5 dl Weisswein  
3 dl Hühnerbouillon  
2 Zweige Petersilie  
4 Zweige Thymian  
1 Lorbeerblatt  
1 dl Vollrahm  
180 g Crème fraîche  
1 EL weiche Butter  
1 TL Mehl gehäuft  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Schuss Champagner oder Prosecco

Reichlich Wasser aufkochen. Die Saucenzwiebelchen hineingeben und 1 Minute blanchieren. Abschütten und kalt abschrecken. Den Wurzelansatz wegschneiden und die Zwiebelchen aus der Schale drücken. Das Kalbsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder einer grossen Pfanne das Fleisch in 3 Portionen in der heissen Bratbutter rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Wenn nötig etwas Bratbutter nachgeben und im Bratensatz die Zwiebelchen anrösten. Paprika, Tomatenpüree und Ketchup beifügen, die geschälte Knoblauchzehe dazupressen und alles kurz rösten. Mit Weisswein ablöschen, das Fleisch wieder beifügen und die Bouillon dazugiessen. Petersilie- und Thymianzweige sowie das Lorbeerblatt zu einem Sträusschen binden und ins Ragout legen. Das Fleisch zugedeckt je nach Grösse und Qualität der Ragoutwürfel 1.5 bis 2 Stunden auf kleinem Feuer weich schmoren; es soll am Schluss so weich sein, dass man es mit einer Gabel zerteilen kann. Regelmässig die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen. Kräutersträusschen entfernen. Vollrahm und Crème fraîche mit heisser Saucenflüssigkeit glatt rühren, zum Ragout geben. Weiche Butter und Mehl verkneten und ebenfalls in die leicht kochende Sauce geben. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren nach Belieben einen kleinen Schuss Prosecco oder Champagner beifügen; dies verleiht dem Ragout eine spritzige Note.



## **Chnöpfli**

500 g Mehl  
1 TL Salz  
1.5 dl Milch  
1.5 dl Wasser  
5 frische Eier  
2 EL Thymianblättchen  
50 g geriebener Sbrinz

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Wasser vermischen und mit den verklopften Eiern dazugiessen. Mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen. Teig portionenweise durchs Chnöpfli-Sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Chnöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. In eine Form geben, Thymian darauf verteilen, Käse darüberstreuen.

Tipp: Chnöpfli in warmer Butter schwenken, mit Kräutern oder mit goldbraunen Zwiebelringen verfeinern.



## **DESSERT: ANANASCHÜECHLI MIT VANILLECRÈME, PASSIONSFRUCHT-MANGO-CAIPI**

### **Ananaschüechli**

125 g weiche Butter  
125 g Zucker  
0.5 Prise Salz  
2 Eier  
0.5 Bio-Zitrone  
125 g Mehl  
0.5 TL Backpulver  
4 frische Ananas

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem anderen mit dem Schwingbesen darunterühren, weiterühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazu reiben, 2 EL Saft auspressen und begeben. Mehl und Backpulver mischen, mit einem Gummischaber in die vorbereiteten Förmchen füllen. Ananas in feine Stücke schneiden und unter die Masse mischen. Für ca. 70 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

### **Vanillecrème**

180 g Crème fraîche  
180 g Vanillecrème

Beide Zutaten vermischen und die Crème mit einem Spritzsack auf das warme Ananaschüechli trappieren.

### **Passionsfrucht-Mango-Caipi**

Pro Drink:  
Crushed ice  
1 EL Rohrzucker  
0.5 dl Mango coulis (Mango püriert)  
0.5 Passionsfrucht  
5 cl Cachaca  
1 Schuss Mineralwasser

Crushed ice ins Glas geben. Rohrzucker darüber geben. Mango coulis, Passionsfruchtfleisch und Cachaca dazugeben. Nach Belieben etwas Mineralwasser begeben. Mit einem Rührlöffel kurz umrühren und servieren.