

## REZEPT VON BRUNO

Sendung vom 14.09.2024

### Vitello Tonnato garniert

\* \* \*

### Niedergegartes Rinderfilet mit Kräutermantel an Rotweinjus mit Pilzrisotto und Saisongemüse

\* \* \*

### Lavakuchen mit selbstgemachtem Zitronensorbet

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: VITELLO TONNATO GARNIERT

1 kg Kalbsbraten, mager  
2 Knoblauchzehen  
2 Sardellenfilets  
1 l Bouillon  
5 dl Weisswein  
1 Rüebli  
1 Sellerie  
1 Zwiebel besteckt mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken  
2 Peterlizweige  
Pfefferkörner, zerdrückt

Im Fleisch mit einem spitzen Messer einige Einschnitte gut verteilt auf dem ganzen Bratenstück anbringen. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Jeweils ein Knoblauchstift und ein Stück Sardellenfilet in die Einschnitte drücken.

In einer grossen Pfanne Bouillon und Wein aufkochen. Geschältes und in Stücke geschnittenes Gemüse, besteckte Zwiebel, Peterli und Pfefferkörner beifügen. Fleisch in den Sud legen und auf kleinem Feuer etwa 1½ Stunden gar ziehen, dann im Sud erkalten lassen.

150 g Thon  
4 Sardellenfilets  
150 g Mayonnaise  
1 EL Kapern  
1 Spritzer Zitronensaft  
2 EL Sud vom Fleisch  
2 EL Halbrahm  
Salz, Pfeffer

Den gut abgetropften Thon, die unter Wasser abgespülten Sardellenfilets, Mayonnaise, Kapern und Zitronensaft im Mixer pürieren. Sauce mit etwas Sud und Rahm verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ausgekühlter Kalbsbraten in möglichst dünne Scheiben schneiden. Ziegelartig auf dem Teller anrichten, dabei zwischen jede Scheibe etwas Sauce geben. Alles mit der restlichen Sauce bedecken.



## **HAUPTGANG: NIEDERGEARTES RINDERFILET IM KRÄUTERMANTEL AN ROTWEINJUS MIT PILZ RISOTTO UND SAISONGEMÜSE**

### **Kräutermantel**

1 Bund Thymian  
1 Bund Rosmarin  
5 Blätter Salbei  
1 Bund Peterli  
100 g geröstete Pinienkerne  
2 Toastbrot (ohne Rand)  
20 g Butter  
4 EL Pflanzenöl

Alles zusammen in den Mixer geben, bis eine Teigmasse entsteht. Kühlstellen.

### **Niedergegartes Rinderfilet**

Rinderfilet  
30 g Butter  
2 Zweige Rosmarin

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Das Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten, bis eine leichte Kruste entsteht.

Das Rinderfilet kurz aus der Pfanne nehmen. Die restliche Butter zum Schmelzen bringen und die Rosmarinzwige dazugeben. Das Rinderfilet dazugeben. Mit einem Löffel das Filet immer wieder mit der Butter übergießen. Danach das Fleisch auf einem Rost zur Seite stellen. Backofen auf 190° C vorheizen. Das Filet mit dem Kräutermantel belegen und für ca. 8 Minuten in den Ofen schieben. Anschliessend das Filet bei 65° C niedergaren.

### **Saisongemüse**

20 weisse Spargeln  
5 dl Wasser  
100 g Butter  
7 dl Sherry  
Salz, Pfeffer, Zucker

Die Spargeln schälen und schneiden.

Das Wasser mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker aufkochen. Den Sherry und die Butter beifügen und mit dem Stabmixer 2 Minuten lang mixen. Die Spargeln zusammen mit der Flüssigkeit in Vakuumbutel geben und im Sous-Vide bei 95° C für 25 Minuten einlegen.

Spargeln aus dem Beutel nehmen und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, bis sie eine schöne Farbe haben.



### **Rotweinjus**

- 1 kg Oxtail
- 1 kg Kalbsbrustspitz (mit Knochen)
- 1 kg Pouletflügeli
- 600 g Kalbsknochen

Im Backofen bei 200° C Ober-/Unterhitze für eine Stunde backen.

- 3 Stangensellerie
- 6 Rüebli
- 4 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 500 g Schweineschwarte
- 4 Schalotten
- 1 ½ Tuben Tomatenpüree

Kleinschneiden und alles, bis auf das Tomatenpüree, in Pflanzenöl anbraten. Anschliessend das Tomatenpüree hinzufügen. Mit wenig kaltem Wasser ablöschen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und dazugeben.

- 3 Flaschen Rotwein
- 2 Flaschen Madeira
- 1 Flasche Sherry
- 2 Bund Rosmarin
- 2 Bund Thymian
- 10 Blätter Salbei

Alles dazugeben und mitkochen. Auf ca. 2 Liter reduzieren lassen. Den Schaum dabei immer wieder abschöpfen. Am Schluss das Fleisch, die Knochen und das Gemüse herausnehmen. Die Flüssigkeit absieben und danach durch ein Passiertuch lassen.

Allenfalls weiter reduzieren und abschmecken. Falls nötig mit Maizena binden.



### **Pilzrisotto**

300 g Risottoreis  
100 g Morcheln  
2 Schalotten  
1 EL Olivenöl  
1 l Bouillon  
1 dl Morchelwasser  
2 EL Mascarpone  
40 g Butter  
40 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer

Die Morcheln zerkleinern und waschen. Schalotten schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten und die Morcheln ca. 2 Minuten andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Das Morchelwasser begeben. Zum Kochen bringen und die Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Am Schluss Butter, Mascarpone und Käse daruntermischen.



## **DESSERT: LAVAKUCHEN MIT SELBSTGEMACHTEM ZITRONENSORBET**

### **Zitronensorbet**

370 g Zitronensaft, inkl. Fruchtfleisch  
190 g Zucker  
122 g Glukosepulver  
16 g Dextrose  
490 g Wasser

Zucker und Wasser aufkochen, danach den Zitronensaft einrühren. 1-2 Tage vor dem Servieren im Pacojet pürieren lassen. Vollständig gefrieren lassen.

### **Lavakuchen**

340 g Schokolade, Kuvertüre  
240 g Butter  
60 g Mehl  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
6 g Backpulver  
2 Vanillestängel, das Mark davon  
6 Eier  
2 Eigelb

Kuvertüre und Butter im Thermomix bei 50° C schmelzen. Die restlichen Zutaten begeben und mit dem Schwingbesen im Thermomix ca. 1 Minute auf Stufe 5 aufschlagen. Alles in Spritzsack abfüllen und in die Förmchen giessen. Pro Küchlein drei Kuvertüre-Chips in die Mitte stecken. Die Lavaküchlein tiefgefrieren. Vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und bei 220° C 11½ Minuten im Ofen backen.