

REZEPT VON ANDRÉ

Sendung vom 16.10.2021

Eigelbtoast auf Süsskartoffelcrème, Süsskartoffelchips und Balsamico-Perlen

* * *

Flammierte Entenbrust auf Wirsing-Petersilien-Bett, grüner Spargel, Zucchetti-Ricotta-Rolle, Pilzpüree, eingelegte Pilze und Whiskeysauce

* * *

Panna Cotta mit Mango-Gel, Mango-Sorbet, Mandel-Crunch und Kokos-Meringue

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: EIGELBTOAST AUF SÜSSKARTOFFELCRÈME, SÜSSKARTOFFELCHIPS UND BALSAMICO-PERLEN

Eigelbtoast

5 Scheiben Toast
3 Eigelbe
etwas Rahm

Die drei Eigelbe mit etwas Rahm vermengen, Toasts darin wenden und in einer Bratpfanne knusprig braten.

Süsskartoffelcrème

2 Süsskartoffeln
2 Kartoffeln
2 Rüebli
1l Gemüsebrühe
Olivenöl
Salz & Pfeffer
½ TL Ingwer

Die Süsskartoffeln, Kartoffeln und Rüebli putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Diese in einer Pfanne und etwas Olivenöl andünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 20 min. kochen lassen. Den Ingwer beifügen, kurz aufkochen lassen und das Ganze mit dem Pürierstab zu einer feinen Crème mixen. Mit Salz, Pfeffer und noch etwas Ingwer nach Belieben abschmecken und Beiseite stellen.

Süsskartoffelchips

2 Süsskartoffeln
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Rosmarinnadeln

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Süsskartoffeln putzen und in gleichmässig dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarinnadeln marinieren, bis alle Scheiben bedeckt sind. Die marinierten Süsskartoffelscheiben auf einem Backblech einzeln auslegen und für 40 Min. backen. Nach 20 Min. wenden.



Balsamico-Perlen

150ml Balsamico

1 Beutel Agar-Agar

5dl Olivenöl

Für die Balsamico-Perlen 5dl Olivenöl in einen kleinen Behälter geben und diesen für ½h ins Gefrierfach legen. 150ml Balsamico mit dem Agar-Agar aufkochen und ebenfalls in einen kleinen Behälter füllen. Das Olivenöl aus dem Gefrierfach nehmen und den Balsamico mit einer Pipette tröpfchenweise in das kalte Olivenöl träufeln. Anschliessend die Perlen mit einem Löffel aus dem Olivenöl in kaltes Wasser geben.



HAUPTGANG: FLAMBIERTE ENTENBRUST AUF WIRSING-PETERLI-BETT, GRÜNER SPARGEL, ZUCCHETTI-RICOTTA-ROLLE, PILZPÜREE, EINGELEGTE PILZE UND WHISKEYSAUCE

Pilzpüree und eingelegte Pilze

1kg Mischpilze (Champignons, Eierschwämme)
500ml Weissweinessig
250ml Wasser
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 TL Salz
5 Zweige frischer Thymian
3 Knoblauchzehen grob gehackt
2 Streifen Zitronenschale
1 Lorbeerblatt
2 kleine, getrocknete Chilischoten
Viel gutes Olivenöl

Ein grosses, 1,5l Einmachglas auswaschen und danach für 30 Minuten bei 160° in den Backofen stellen. Den Essig zusammen mit dem Wasser, dem Salz, Knoblauch und Pfeffer in einem säurefesten Topf aufkochen lassen und ca. 25 Minuten köcheln. Dann die Hälfte des Thymians für 5 Minuten ziehen lassen.

Pilze hinzugeben und zugedeckt leise für ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sie knapp gar sind. Dann die Pilze absieben, den Thymian herausfischen und entsorgen. Der Sud kann als Pilzessig verwendet werden.

Die Pilze mit dem Lorbeerblatt, der Zitronenschale, dem Chili und dem übrigen heiss gewaschenen Thymian in das Einmachglas schichten. Das Olivenöl in einem Topf auf etwa 75°C erhitzen. Das Öl vorsichtig über die Pilze geben und immer wieder am Glas rütteln, damit die kleinen Luftblasen aufsteigen können. Wichtig ist, dass alle Pilze mit Öl bedeckt sind. Das Glas verschliessen und ca. 2 Wochen durchziehen lassen

Pilzpüree

500g Champignons
2 Zwiebeln
100 g Butter
7 EL Petersilie
½l Schlagrahm

Champignons putzen und klein hacken. Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls klein hacken. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen, die Zwiebeln 5min. darin anrösten. Champignons und Petersilie dazugeben und solange dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab pürieren. Das Püree mit dem Rahm verfeinern und servieren



Wirsing-Peterli-Beet

2 Kopf Wirsing
1 Bund glattblättriger Peterli
Weisswein
Butter

Wirsing putzen, vierteln und in Streifen schneiden. Peterli vom Stängel abzupfen und grob zerhacken
Wirsing in der Butter andünsten, Peterli begeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Nach Belieben abschmecken und servieren

Zucchetti-Ricotta-Rolle

300g Zucchetti
150g Ricotta
100g Parmesan
4 Stängel Peterli
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Fleur de sel
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 TL Olivenöl

Die Zucchetti waschen, trocknen und die Enden abschneiden. Nun längs in schmale Streifen schneiden. Peterli waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken.

Parmesan reiben und mit Ricotta, Peterli und Zitronensaft in einer Schüssel vermengen. Ricotta-Mischung mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Grillpfanne erhitzen und mit Öl bepinseln. Zucchettistreifen von beiden Seiten in der Pfanne grillieren, bis Röststreifen erkennbar sind. Die Zucchettistreifen auf ein Brett legen und mit der Ricotta-Mischung bestreichen. Streifen zusammenrollen, nach Bedarf mit Zahnstochern fixieren und anrichten.

Spargeln

1kg grüner Spargeln
Zucker
Salz
Öl oder Butter

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Salzwasser zum Kochen bringen. Spargel mit den Köpfen nach oben hineingeben, Salz, Zucker und Öl hinzufügen. Den Spargel für ca. 10min. kochen lassen. Anschliessend rausnehmen, abtropfen lassen und servieren



Entenbrüste

3 Entenbrüste

Frischer Rosmarin

2 Knoblauchzehen

Frische Butter

ca. 1dl Whiskey (z.B. Teeling)

2dl Hühnerbouillon

Rahm nach Belieben

Salz & Pfeffer

Entenbrust putzen, waschen, trockentupfen und auf der Hautseite rautenförmig einritzen – leicht salzen.

Entenbrust in einer trockenen Bratpfanne zuerst auf der Hautseite 4 Minuten scharf anbraten, wenden und auf der Fleischseite weitere 4 Minuten braten.

Butter, Rosmarin und zerdrückte Knoblauchzehen (mit Schale) begeben, kurz mitbraten, bis die Butter zerlaufen ist. Whiskey begeben und flambieren.

Entenbrüste rausnehmen und in Alufolie einwickeln, anschliessend im auf 120°C vorgeheizten Backofen für ca. 10 min. ruhen lassen.

Den Bratfond mit der Hühnerbouillon aufgiessen und leicht einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rahm und Whiskey nach Belieben verfeinern. Die Sauce durch ein Sieb abgiessen. Die Entenbrüste aus der Folie nehmen, in ca. 1 cm dicke Scheiben aufschneiden und den ganzen Hauptgang servieren.



DESSERT: PANNA COTTA MIT MANGO-GEL, MANGO-SORBET, MANDEL-CRUNCH UND KOKOS-MERINGUE

Panna Cotta

4.5dl Rahm
3dl Milch
1.5 Vanilleschote
7g Zucker
3 Blätter Gelatine

Rahm und Milch in eine Pfanne geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die herausgekratzten Samen zur Rahmmischung geben. Den Zucker beifügen und unter Rühren aufkochen. Halb zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Rahmmischung vom Herd nehmen und die eingeweichten, ausgedrückten Gelatineblätter unter Rühren darin auflösen. 6 Schälchen kalt ausspülen und die Rahmmischung verteilen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Mango-Gel

480ml frischer Mangosaft
2 EL Agavendicksaft
6g Agar-Agar

Den Mangosaft mit dem Agavendicksaft und dem Agar Agar in einem Topf mischen, aufkochen und für 10 Minuten leicht köcheln lassen. In eine Schale abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Anrichten kurz mit dem Mixer zu einem feinen Gel verquirlen.

Mango-Sorbet

750g reife Mango
140g Zucker
3dl Wasser
½ Zimtstange
Saft einer Limette

Wasser, Zucker und die halbe Zimtstange aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen und die Zimtstange herausnehmen. Mangos schälen, in Würfel schneiden und fein mixen. Mangopüree mit dem Zuckerwasser und dem Limettensaft mischen und das Ganze in der Eismaschine gefrieren lassen.



Kokos-Meringue

3 frische Eiweisse

1.5 Prisen Salz

150g feinsten Zucker

1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 TL Saft

4 EL Kokosraspeln

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker, Zitronenschale und -saft begeben, weiterschlagen, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steif ist. Die Kokosflocken daruntermischen und die Masse mit dem Spritzbeutel auf einem mit Backpapier belegten Blech zu 6 kleinen Schalen formen.

Backen / Trocknen: In der unteren Hälfte des auf 120°C vorgeheizten Ofens einschieben. Dann die Hitze auf 100°C reduzieren. Für ca. 2 Std. trocknen. Die Meringues im ausgeschalteten, geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Mandel-Crunch

75g Zucker

1 TL Butter

75g gehackte oder ganze Mandeln (alternativ andere Nüsse)

Backpapier

Den Zucker in einer beschichteten Pfanne, auf mittlerer Stufe erhitzen, bis er schmilzt. Wenn sich der Zucker komplett verflüssigt hat, mit einem Kochlöffel rühren, bis der Zucker schäumt und dann den Teelöffel Butter hinzugeben.

Ist der Zucker hellbraun und karamellisiert, geht es mit den Mandeln weiter. Nun unter Rühren die gehackten Mandeln in den karamellisierten Zucker geben. Sobald die Nüsse von der Masse komplett umschlossen sind, alles zusammen auf das Backpapier und legen eine weitere Schicht Backpapier darüberlegen.

Im Anschluss mit einem Wallholz die Masse platt streichen. Anschliessend die Masse auskühlen lassen und in Mundgerechte Stücke brechen.

Das gesamte Dessert anrichten und servieren.