

## REZEPT VON SERGE-ETIENNE

Sendung vom 02.12.2023

### **Pierogi mit Sauerkraut-Pilzfüllung auf Randencarpaccio mit Cranberry-Sauce**

\* \* \*

### **Schweinsfilet an Honig-Knoblauchsauce Spatzen (grosse Spätzli) Bohnen im Speckmantel**

\* \* \*

### **Limoncello-Tiramisu**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: PIEROGI MIT SAUERKRAUT-PILZFÜLLUNG AUF RANDENCARPACCIO MIT CRANBERRY-SAUCE**

### **Pilzfüllung**

1 Zwiebel, gehackt  
40 g Morcheln, getrocknet  
etwas Butter  
Salz

Die Morcheln in warmes Wasser geben und einweichen. Danach durch ein Sieb passieren und das Wasser auffangen. Die Morcheln gut ausspülen und mit einem Messer verkleinern.  
In einer Pfanne die Morcheln mit etwas Butter kurz anbraten. Die Hitze reduzieren und die Zwiebel dazugeben.  
Nach Belieben salzen.

### **Sauerkrautfüllung**

3 dl Rinderbouillon  
300 g Sauerkraut  
Lorbeerblätter  
Wacholder  
Sternanis

Die Bouillon zum Kochen bringen. Das Sauerkraut sowie die Lorbeerblätter, Wacholder und Sternanis dazugeben.  
Mit geschlossenem Deckel etwa 45 Minuten kochen lassen.  
Das Sauerkraut gut abtropfen lassen und beiseitestellen.

### **Pierogi Teig**

2 Eier  
84 g Mehl  
220 ml Wasser  
Salz

Alles zusammenmischen und kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig in eine Klarsichtfolie einwickeln und 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf etwas Mehl mit einem Wallholz ca. 2 mm dick auswallen. Mit einer Form Kreise ausstanzen.

Die Pilzfüllung und Sauerkrautfüllung zusammenmischen und portionsweise in die Teigkreise geben. Teigtaschen formen indem man die Teigkreise in der Hälfte faltet und zusammendrückt.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Pierogi vorsichtig ins kochende Wasser legen und etwa 2 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und servieren.



### **Randencarpaccio**

2 gekochte Randen  
1.5 dl Cranberry Saft  
2 EL Öl  
2 EL Zucker  
Salz, Pfeffer

Gekochte Randen kurz abspülen und mit dem Messer ganz dünne Scheiben schneiden.

Den Cranberry Saft in einer Pfanne zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren. Die Hitze reduzieren und den Zucker beifügen. Noch etwa 2 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen. Den Cranberry Saft mit dem Öl vermischen und würzen.

Die geschnittenen Randen auf einem Teller anrichten und die Vinaigrette darüber träufeln.



## **HAUPTGANG: SCHWEINSFILET AN HONIG-KNOBLAUCHSAUCE, SPATZEN, BOHNEN IM SPECKMANTEL**

### **Schweinsfilet**

Das Schweinsfilet mit Salz bestreuen und zusammen mit Rosmarinzweigen in dem Sous-Vide Garer für mindestens 90 Minuten garen. Die Temperatur sollte auf 55° C eingestellt sein. Das Filet aus dem Sack nehmen, auf einen Grillrost legen und trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Öl heiss werden lassen und das Filet auf allen Seiten anbraten, bis das Filet eine schöne Farbe hat. Nach Belieben würzen.

### **Honig-Knoblauchsauce**

2 Knoblauchzehen (schwarz)  
2 Knoblauchzehen (weiss, gehackt)  
2 EL Rinderbouillon  
1.5 dl Pilzwasser (von der Vorspeise beiseitegestellt)  
2.5 dl Bouillon  
2 EL Vollrahm  
2 TL Honig

Die Knoblauchzehen zusammen mit dem Pilzwasser und der festen Rinderbouillon in einer Pfanne auf mittlerer Stufe leicht köcheln. Nach und nach das Wasser mit der Bouillon dazugeben und gut einkochen lassen. Kurz vor Schluss den Honig und den Rahm dazugeben. Die Reduktion durch ein Sieb passieren.

### **Spatzen**

400 g Mehl  
4 Eier  
200 ml Wasser  
4 Prisen Salz

Alles zusammenmischen und zu einem homogenen Teig verrühren. Mit einem Esslöffel Spatzen formen und in kochendes Salzwasser geben. Sobald sie an der Wasseroberfläche aufschwimmen, sind sie gar und können serviert werden.

### **Bohnen im Speckmantel**

10 Speckstreifen  
250 g Bohnen  
50 g geräucherte Mandeln

Bohnen 8 Minuten bei 80° C dämpfen. Die Mandeln in einem Mörser zerkleinern. Die Speckstreifen auslegen und die gedämpften Bohnen darauf drapieren und etwas Mandeln darüber verteilen. Den Speck so aufrollen, dass es ein Päckchen gibt. Eine Pfanne erhitzen und die Päckchen von allen Seiten anbraten, bis der Speck gar ist.



## DESSERT: LIMONCELLO-TIRAMISU

### Zitronensirup

240 ml Wasser  
100 g Zucker  
2 Zitronen  
80 ml Limoncello  
etwas Basilikum  
etwas Pfeffer  
200 g Löffelbiskuit  
150 g Cantuccini

Wasser, Zucker, Zitronensaft und den Abrieb davon mit etwas Basilikum und ganz wenig Pfeffer vermischen. Alles in einer Pfanne auf mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren.

Limoncello daruntermischen.

Die Löffelbiskuit in dem Sirup tunken und in einer Form nebeneinander aufreihen.

Die Cantuccini zermahlen und mit dem restlichen Sirup übergiessen und beiseitestellen.

### Lemon Curd

4 Eigelb  
4 Eier  
¼ TL Salz  
250 g Zucker  
2 Zitronen  
120 g Butter

Eigelbe, Eier, Salz, Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft verrühren. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen, bis die Masse etwas eindickt. Durch ein Sieb passieren und die Butter beifügen. Rühren bis die Butter geschmolzen ist, danach mit einem Backpapier abdecken und auskühlen lassen.

### Füllung

360 ml Vollrahm  
340 g Lemon Curd (etwa die Hälfte des vorbereiteten Lemon Curds)  
450 g Mascarpone

Den Vollrahm steif schlagen und mit dem Lemon Curd und der Mascarpone vermischen.

Die Hälfte der Masse auf den Löffelbiskuits verteilen. Nun die zermahlten Cantuccini darauf verteilen. Die restliche Mascarpone-Masse darauf verstreichen und zum Schluss die Lemon Curd Masse darauf verteilen. Für mindestens 4 Stunden kühlstellen.