



REZEPT VON PINO
Sendung vom 06.11.2021

**Lachs-Tatar mit Zitronenpfeff
und pochiertem Ei**

* * *

**Kalbsbäggli
Honig-Randen
Quarkspätzli**

* * *

Himbeere verliebt sich in Schokolade

Vorspeise

Hauptgang

Dessert



VORSPEISE: LACHS-TATAR MIT ZITRONENPIFF UND POCHIERTEM EI.

Lachs-Tatar

200 g Lachsfilets => sehr frisch, zum roh essen geeignet
200 g Rauchlachs
1 ½ Schalotten klein
Saft und Schale einer Zitrone
3 EL Crème fraîche
Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den frischen Lachs und den Rauchlachs in kleine Würfelchen schneiden, die Schalotten schälen und sehr fein hacken. In einer Schüssel die beiden Lachssorten, die Schalotte, Zitronenschale und -saft und Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Jede Portion mit einer Ringform auf der Mitte eines Tellers anrichten, mit Salz-Zitrone dekorieren und mit warmer Brioche servieren.

Salz-Zitrone (Schnell-Variante)

2 Bio-Zitronen
3 EL Salz
1 EL Zucker

Die Bio-Zitronen heiss abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Den Zucker und das Salz gleichmässig vermischen. In einem Einmachglas eine Lage der Salz-Zucker-Mischung ausstreuen und dann eine Lage Zitronenscheiben legen. Diese wieder mit der Salz-Zucker-Mischung bestreuen und wieder eine Lage Zitronenscheiben darauf und so weiter, bis das Glas voll ist. Im Kühlschrank halten sich die Salzzitronen ca. 3-4 Monate. Auch hier geht der Fermentationsprozess weiter und sie werden mit der Zeit immer aromatischer. Dabei verfärben sie sich mit der Zeit leicht ockerfarben, das ist normal.



Brioche

20 g frische Hefe
400 g Mehl
10 g Salz
40 g Zucker
250 g Eier (ca. 5 Stück)
200 g Butter
1 Ei, verquirlt

Alle Zutaten im Kühlschrank mindesten 1 Stunde kühl stellen. Hefe, Mehl, Salz, Zucker und Eier in der Schüssel der Küchenmaschine geben. Die Zutaten auf mittlere Stufe kneten, bis der Teig sich von der Schüsselwand löst und elastisch wird. Der Teig sollte nicht zu warm werden. Die Butter würfeln und nach und nach zugeben und einarbeiten. Den Brioche Teig in eine bemehlte Schüssel geben und leicht mit Mehl bestäuben, damit sich keine Kruste bildet. Mit einem Küchentuch oder mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in drei Portionen teilen. Mit den Händen zu Kugeln formen. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und die vier Kugeln nebeneinander hineinsetzten. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Kugeln mit einer Schere einschneiden und mit Ei bestreichen.

Backofen auf 200°C vorheizen und die Teigkugeln ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und von der Form lösen und weiter auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pochierte Eier

5 Wachtel-Eier (oder Hühnereier)
Wasser
Essig
1 Prise Salz

Die Eier in das siedende Wasser geben und bis zur gewünschten Härte des Eigelbes pochieren (ca. 3 Minuten).



HAUPTGANG: KALBSBÄGGLI MIT HONIG-RANDEN UND QUARKSPÄTZLI

Kalbsbäggli

5 Kalbsbäggli
10 g Meersalz
1/2 EL schwarze Pfefferkörner
Öl zum Anbraten
3 grosse Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 grosse Rüebli
1/2 Knollensellerie
1 Lauch
50 g Zucker
250 ml Rotwein, zum Kochen
400 ml roter Portwein
3 EL dunkler Balsamicoessig
1 l Kalbsfond
3 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
3 Lorbeerblätter
1 TL Pimentkörner

Die Kalbsbäggli von Sehnen und Fett befreien und mit Salz würzen. Gemüse rüsten und in grobe Würfel schneiden. Die Kalbsbäggli in einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten gut braun anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Das Gemüse in den Bräter geben und ebenfalls schön braun anrösten. Gewürze und Zucker hinzugeben, Zucker karamellisieren, dann mit etwas Rotwein ablöschen, Rotwein reduzieren. Vorgang wiederholen, bis die angegebene Menge Rotwein verbraucht ist. Dann mit Portwein und Balsamico genauso verfahren. Kalbsbäggli wieder hinzugeben. Mit Kalbsfond aufgiessen und langsam aufkochen lassen. Kräuter dazugeben. Bräter abdecken und bei mittlerer Hitze weiter kochen, bis die Kalbsbäggli weich sind. Dann Kalbsbäggli aus dem Fond nehmen, auf einen Teller legen und mit Klarsichtfolie abdecken. Sauce durch ein feines Sieb passieren, und bis zur gewünschten Sämigkeit reduzieren (ev. Butter und Mehl dazugeben). Die Kalbsbäggli wieder in die Sauce geben und bis zum Anrichten beiseitestellen



Honig-Randen

3 mittelgrosse Randen
Olivenöl
Salz & Pfeffer
4 Zweige frischer Thymian
50 g Haselnüsse
2 Blutorangen
1 Frühlingszwiebel
2 EL Weissweinessig
100 g griechischer Joghurt
flüssiger Honig (z.B. Pinienhonig)

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Randen schälen, in dünnen Rondellen schneiden und auf eine Alufolie legen. Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Thymianzweige dazulegen.

Mit der Folie ein Päckchen bilden dieses auf einem Blech im Ofen während 40 Minuten garen. Anschliessen die Randen auswickeln und abkühlen lassen. Orange filetieren. Haselnüsse in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Danach die Nüsse grob hacken.

Vinaigrette:

Öl & Essig
Frühlingszwiebel
Salz & Pfeffer

Als Gemüsetürmchen servieren und wie folgt Schichten: Drei Schichten Joghurt, Randen, Haselnüsse und Orangenschnitze. Zwischen jeder Schicht mit Vinaigrette und Honig beträufeln.

Haselnuss-Piment-Krokant

60 g Haselnüsse
1 TL Salz
2 TL Pimentpfeffer, gemahlen
10 EL Zucker
4 EL Wasser
Zitronensaft

Alle Zutaten ausser den Haselnüssen in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und gehackte Nüsse dazugeben. Gut umrühren und sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech giessen. Auskühlen und in grobe Splitter hacken und auf den Randen-Türmchen anrichten.



Quarkspätzli

150 g Mehl

150 g Magerquark

3 Eier

Salz & Pfeffer

Muskatnuss frisch gerieben

In einer Schüssel Quark, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat gut verrühren. Dann das Mehl untermischen, den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Spätzliteig direkt aus der Schüssel mit einem Messer portionenweise ins kochende Salzwasser schaben. Wenn die Spätzli an der Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und in einer beschichteten Pfanne mit Butter anbraten.



DESSERT: HIMEBEERE VERLIEBT SICH IN SCHOCKOLADE

Blätterteig (1kg Teig)*

500 g Mehl
230 g Wasser
20 ml Weissweinessig
4 g Salz
60 g Butter, zerlassen

Alle Zutaten in der Schüssel einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. In einer Frischhaltefolie für mindestens 2 Stunden, besser über Nacht ruhen lassen.

300 g Butter zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem Quadrat mit 15cm Seitenlänge ausrollen und in den Kühlschrank stellen.

Nach 2 Stunden oder am nächsten Tag den Teig und die Butter auf Zimmertemperatur bringen (ca. 15 Minuten). Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat mit 35cm Seitenlänge ausrollen. Die Butter so in die Mitte legen, dass die Ecken im 45-Grad-Winkel zu den Teigecken liegen. Nun die vier Teigecken zur Mitte falten.

Die erste Tour vornehmen. Den Teig gerade vor sich legen und zu einem gleichmässigen Rechteck ausrollen. Den Teig wie einen Briefbogen dreilagig falten. Das untere Drittel nach oben einschlagen, das obere Drittel darüber schlagen. Nun um 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die erste Tour ist beendet.

Wenn die Butter sich nicht durch den Teig «gedrückt» hat, kann die zweite Tour erfolgen, sonst 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank oder 30 Minuten im Tiefkühler ruhen lassen. Zweite Tour analog erste wiederholen. Wieder im Kühlschrank 1 – 2 Stunden oder über Nacht ruhen lassen. Zwei weitere Touren ausführen, ruhen lassen (1 – 3 h) und zwei weitere letzte Touren vornehmen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig 2 mm dick ausrollen und mind. 1 h im Kühlschrank kühlen. Mittels einem kreisförmigen Ausstecher (ca. 8 cm Durchmesser) 10 Kreise ausstechen und auf das Blech legen. Mit Backpapier abdecken und mit einem zweiten Blech beschweren, damit der Teig gleichmässig aufgeht. In den Ofen geben. Nach 15 Minuten alle 5 Minuten prüfen, bis der Blätterteig gold-braun ausgebacken ist. Die Ofentemperatur auf 210°C erhöhen und die Teigkreise mit Puderzucker bestäuben. Für ca. 2 Minuten im Ofen karamellisieren lassen. Kreise auf einem Gitter abkühlen lassen.

*vorige Teigmenge kann eingefroren werden



Schokoladen-Konditorencreme

120 g Zartbitterschokolade
100 g Eigelbe
120 g Zucker
50 g Maizena
500 ml Milch

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, dann das Maizena hinzufügen. Die Milch in einem Topf aufkochen. Die Hälfte der Milch unter Rühren in die Eigelbmasse giessen. Die Mischung zurück in den Milchtopf füllen und unter kräftigem Rühren erneut erhitzen, bis die Masse eindickt.

Die geschmolzene Schokolade in die Creme unterrühren, anschliessend auskühlen lassen. Die Creme nochmals glattrühren und in einen Spritzbeutel mit 10mm-Tülle füllen.

Himbeeren Sorbet

75 ml Wasser
35 g Zucker
12 g Glukosepulver
185 g frische Himbeere
60 g Himbeeren-Püree (Himbeeren kochen und sieben)
25 g Zitronensaft

75 ml Wasser in einem Topf erhitzen. Den Zucker mit dem Glukosepulver in einer Schüssel mischen, dann ins Wasser geben und zum Kochen bringen. Die frische Himbeeren in einer Schüssel geben. Das Himbeeren-Püree und den Zitronensaft zufügen. Die Zucker-Glukosemischung über die Himbeeren geben, mit einem Stabmixer pürieren und in die Eismaschine geben und zu einem Sorbet gefrieren lassen.

500 g Frische Himbeeren

Blätterteigkreise mit Himbeeren und Konditoren-Creme füllen und mit einer Kugel Himbeeren-Sorbet servieren. Optional mit Macarons dekorieren.