

## REZEPT VON RICCARDO

Sendung vom 01.04.2023

### Pilzmousse mit Salat

\* \* \*

### Rindshuft mit Spätzli und Gemüse

\* \* \*

### Apfelküchlein mit Glacé

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: PILZMOUSSE MIT SALAT

### Pilzmousse

2 Gelatineblätter  
250 g frische Champignons, gehackt  
4 EL getrocknete Steinpilze (Pulver)  
1 EL Butter  
75 cl Milch  
2 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
50 g Sauerhalbrahm  
½ TL Zitronensaft  
1½ dl Vollrahm, steif geschlagen  
Salz, Pfeffer

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pilze in Butter andünsten. Milch, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Zitronensaft begeben. Bei mittlerer Hitze kochen bis die Flüssigkeit fast komplett verdunstet ist. Anschliessend vom Herd nehmen. Gelatine auspressen, zur heissen Pilzmasse dazugeben. Auskühlen und anschliessend pürieren. Geschlagener Vollrahm und Sauerhalbrahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzsack füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

### Salatsauce

300 g Wildbeerenmischung, gefroren  
1 Zitrone  
70 g Zucker  
6 TL Dijon Senf, grobkörnig  
6 EL Olivenöl  
6 EL Rosé Balsamico  
Salz, Pfeffer

Beeren auf mittlerer Stufe mit dem Zucker und dem Saft der Zitrone für ca. 10 Minuten einkochen. Durch ein Sieb passieren damit nur der klare Saft übrigbleibt. Dem Saft die restlichen Zutaten begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren auskühlen lassen.



## HAUPTGANG: RINDSHUFT MIT SPÄTZLI UND GEMÜSE

### Spätzli

250 g Weismehl  
250 g Hartweizenmehl  
3 Eier  
3 dl Milch  
1 TL Salz  
1 Prise Muskatnuss  
1 EL Butter

Beide Mehlsorten mit Salz und Muskatnuss mischen. Eier dazugeben, alles gut mischen und am Ende die Milch hinzufügen. Den Teig kneten bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig nun für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Spätzliteig mit Hobel in das kochende Salzwasser hobeln (Portionsweise, da die Kochzeit kurz ist). Sobald die Spätzli an der Oberfläche aufschwimmen, mit einem Sieb entnehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren die Spätzli in einer heissen Pfanne mit 1 EL Butter scharf anbraten bis eine leichte Bräune entsteht.

### Gemüse

2 Zucchini  
2 Rüebli  
Thymian  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

Gemüse in Scheiben schneiden. Rüebli in wenig Wasser für ca. 10 Minuten dämpfen. Gedämpfte Rüebli und rohe Zucchini mit etwas Olivenöl in einer heissen Pfanne scharf anbraten. Kurz vor dem Ende Thymian, Salz und Pfeffer begeben.

### Gemüsepuree

1 Zucchini  
1 Rüebli  
Wenig Halbrahm  
Salz, Pfeffer

Zucchini und Rüebli separat in wenig Wasser für ca. 10 Minuten dämpfen, danach pürieren. Mit wenig Halbrahm, Salz und Pfeffer abschmecken.



### **Rindshuft**

- 1 kg Rindshuft
- 1 EL Butter
- 3 Rosmarinzweige
- 3 Knoblauchzehen, ganz und ungeschält
- Salz, Pfeffer

Rindshuft 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. In 5 gleichgrosse Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben und bei Raumtemperatur für 1 Stunde stehen lassen. Butter, Rosmarinzweige und Knoblauchzehen in eine heisse Pfanne geben. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.

Das Fleisch danach beiseite stellen. Den auf 120° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen nun auf 70° C runterschalten. Ein Fleisch-Thermometer ins Zentrum eines Steaks stecken und alle Fleischstücke auf den Grillrost des Ofens stellen. Auffangbehälter in den Ofen stellen, damit allfällige Säfte aufgefangen werden. Das Fleisch niedergaren bis die Kerntemperatur bei 50° C liegt (ca. 3.5 Stunden).

Sobald die Temperatur erreicht ist, das Fleisch herausnehmen und nochmals in einer heissen Pfanne mit etwas Butter von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch in Scheiben schneiden, grosszügig mit grobkörnigem Salz beträufeln und servieren.

### **Bratensauce**

- 1½ dl Bratenfond (vom Metzger oder Hausgemacht)
- 1 EL Butter
- 1 Schalotte
- 3.2 dl Tawny Portwein
- 1 TL frische Pfefferkörner
- 5 Lorbeerblätter
- Vollrahm, nach Belieben

Während das Fleisch im Ofen niedergart, kann die Bratensauce zubereitet werden. Dafür die Pfanne verwenden, in der das Fleisch angebraten wurde. Die Schalotte in kleine Stücke schneiden und für ca. 3-4 Minuten anbraten. Den Wein, den Fond und die Lorbeerblätter dazugeben. Die Pfefferkörner in ein Teeei geben und in die Sauce legen. Sauce für ca. 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen. Sauce durch ein Sieb passieren und in eine neue Pfanne geben. Pfefferkörner mit Messer zerhacken, in die Sauce geben. Mit etwas Vollrahm abschmecken. Auf kleinster Stufe weiterköcheln lassen, bis das Fleisch serviert wird. Da viel Flüssigkeit verdampft, vor dem Servieren mit Wasser oder Rahm in die gewünschte Konsistenz bringen.



## DESSERT: APFELKÜCHLEIN MIT GLACÉ

### Apfelküchlein (Teig)

150 g Mehl  
¼ TL Salz  
1½ dl Apfelmost  
2 Eigelb  
2 Eiweiss

Alle Zutaten bis und mit Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Eiweiss kurz vor dem Backen steif schlagen und sorgfältig unter den Teig heben.

### Apfelküchlein

1 Zitrone  
1 EL Zucker  
4 Äpfel (Boskop, geschält und entkernt, 1 cm Ringe)  
Frittieröl

Zitronensaft und Zucker verrühren. Apfelscheiben sofort nach dem Schneiden damit beträufeln. Öl im Bratpfopf oder in der Fritteuse auf 170° C erhitzen. Apfelscheiben portionsweise mit Haushaltspapier trocken tupfen, mit Mehl bestäuben und durch den Teig ziehen, abtropfen lassen und in das heisse Öl geben. Auf beiden Seiten frittieren bis die Ringe eine leichte Bräune haben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen, im Zimtzucker wenden und servieren.

### Fior Di Latte Glacé

1 l Rohmilch  
190 ml Vollrahm  
230 g Zucker  
1 Vanilleschote  
2½ g Johannisbrotkernmehl

Milch in Pfanne geben. Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit der Milch vermischen. Auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren aufwärmen bis leichte Blasenbildung entsteht. Pfanne vom Herd nehmen, Zucker und Johannisbrotkernmehl dazugeben und unter ständigem Rühren weiter aufkochen. Vom Herd nehmen und die Pfanne in ein Eisbad stellen, um die Abkühlung zu beschleunigen. Sobald die Milch unter 30° C fällt, den Rahm dazugeben. Gut rühren und für mindestens 4 Stunden (maximal 12 Stunden) im Kühlschrank ruhen lassen. Danach für 1 Stunde in die Eismaschine geben und direkt mit den warmen Apfelküchlein servieren.