

## REZEPT VON ANDREAS

Sendung vom 24.5.2014

### Salade Lyonnaise an einer Dijon-Vinaigrette

\* \* \*

### Bisonfiletmedaillons an Portweinsauce mit Zucchini und Kartoffelbonbons

\* \* \*

### Desserttrilogie aus Tarte au fruit de passion, Tobleronemousse und Erdbeer-Himbeerrahmgefrorenes

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



## VORSPEISE: SALADE LYONNAISE AN EINER DIJON-VINAIGRETTE

1 kleiner Friséesalat  
1 kleiner Endiviensalat  
1 kleiner Nüsslisalat  
100 g Schnittlauch, Kerbel, wenig Estragon  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
2 Scheiben Hablweissbrot  
1 EL Dijon-Senf  
4 EL Weissweinessig  
5 EL Öl  
Salz  
Pfeffer  
75 g dünne Scheiben durchwachsener Räucherspeck  
4 Eier

Den Salat waschen, trockenschleudern, kleinzupfen und mit den Kräutern mischen. Den Speck im Backofen etwas knusprig werden lassen. Das Brot ohne Rinde in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Den Senf und den Essig zusammen verquirlen. Nach und nach 4 EL Öl unterschlagen. Zum Schluss 1 EL Wasser untermischen und die fein gehackte Schalotte beigen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf 1 Liter Wasser mit 1 EL Essig zum Sieden bringen. Währenddessen den Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig werden lassen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. 1 EL Öl zu dem Speckfett in die Pfanne geben und die Brotwürfel darin braten bis sie goldbraun sind. Den gepressten Knoblauch beifügen und kurz mitbraten. Die Croûtons aus der Pfanne nehmen. Die Eier mithilfe einer Schale in das heisse Wasser gleiten lassen und 3 Minuten pochieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben und sofort ins kalte Wasser geben. Vor dem Servieren nochmals kurz ins heisse Wasser geben.

Den Salat mit der Sauce und dem Speck mischen und auf die Teller verteilen. Die Croûtons darüber streuen und auf jeden Teller 1 pochirtes Ei geben.



## **HAUPTGANG: BISONFILETMEDAILLONS AN PORTWEINSAUCE MIT ZUCCHINI UND KARTOFFELBONBONS**

### **Kartoffelbonbons**

500 g mehlig kochende Kartoffeln  
Butter  
Rahm  
Muskatnuss  
Pfeffer  
Sesamöl  
1 Packung Strudelteig

Die Kartoffeln schälen, weich kochen und zu einem Kartoffelbrei pürieren. Den Butter und Rahm daruntertermischen, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und mit etwas Sesamöl verfeinern.

Den Strudelteig auswallen und zu je 8 cm x 8 cm grossen Quadraten schneiden. Das Kartoffelpüree in einen Spritzsack geben und auf die vorbereiteten Strudelteigquadrate mittig spritzen. Den Strudelteig am Rand mit etwas Eigelb bepinseln und zudrehen. Die Kartoffelbonbons mit Butter bestreichen und im Backofen bei 160°C für 15 bis 20 Minuten knusprig backen.

### **Zucchini**

2 Zucchini  
in Öl eingelegte getrocknete Cherry-Tomaten  
1 Zwiebel  
Butter

Die Zucchini längs vierteln und in Halbmonde schneiden. Die getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten und die Zwiebel hacken. Die Zucchini, Tomaten und Zwiebel bei mittlerer Stufe in einer Pfanne andünsten.

### **Bisonfilet**

180-200 g Stücke Bisonfilet

180-200 g Stücke vom Mittelteil schneiden und auf beiden Seiten 2 bis 3 Minuten scharf anbraten. Im Backofen bei 140°C 10 bis 12 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen und nochmals auf beiden Seiten 2 Minuten in der Bratpfanne anbraten.



## **Portweinsauce**

100 ml Rotwein  
200 ml Portwein  
200 ml Kalbsfond  
40 ml Sojasauce  
30 g Zucker  
1 Schalotte  
Lorbeerblätter  
Rosmarin  
Thymian  
Salz  
Pfeffer

Den Rotwein mit den Kräutern und der gehackten Schalotte auf die Hälfte einreduzieren lassen. In einer zweiten Pfanne den Zucker karamellisieren und mit dem Wein ablöschen. Den Kalbsfond beifügen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Sauce mit der Sojasauce verfeinern. Falls nötig zum Schluss mit etwas Maizena binden.



## DESSERT: DESSERTTRILOGIE AUS TARTE AU FRUIT DE PASSION, TOBLERONEMOUSSE UND ERDBEER-HIMBEERRAHMGEFRORENES

### Passionsfruchttorte Teig

200 g Mehl  
120 g Butter  
80 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz

Die Butter in Würfel schneiden. Alle Zutaten mischen und vorsichtig zusammenreiben, nicht kneten und zu einer ziegelartigen Form formen. Den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Den Teig in Förmchen auslegen und im Backofen bei 180°C blind backen. Damit der Teigboden nicht aufgeht, den Teigboden mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.

### Passionsfruchttorte Füllung

4 Passionsfrüchte  
150 ml Rahm  
2 Eier  
2 Eigelbe  
200 g Rohrzucker  
1 Mandarine  
1 Limette  
50 g Butter  
2 Blatt Gelatine

Den Rahm aufkochen und mit dem Passionsfruchtmark vermischen. Gleichzeitig die Eier mit dem Zucker in einer zweiten Schüssel vermischen. Das Zucker-Eigemisch in den heissen Rahm geben und unter stetigem Rühren den Saft der Limette sowie der Mandarine dazugeben. Nochmals aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Butter in Stücke schneiden und unterrühren. Die in Wasser eingelegte Gelatine beifügen. Während die Flüssigkeit noch heiss ist alles abpassieren, um die Passionsfruchtkerne herauszufiltern. Die Flüssigkeit etwas abkühlen lassen und in die blindgebackenen Mürbteig-Formen füllen. Für ca. 2 Stunden kühl stellen.



## **Erdbeergefrorenes**

90 g Erdbeeren  
20 g Erdbeerpuree  
10 ml Rum  
10 ml Cherrylikör  
30 g Puderzucker  
5 Tropfen rote Lebensmittelfarbe  
1.5 Eier  
30 g Feinkristallzucker  
1 dl Rahm  
1 Blatt Gelatine

Die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Einige davon je nach Grösse halbieren oder vierteln und den Rest in feinste Würfel schneiden. Die halbierten oder geviertelten mit Puderzucker, Rum, Cherrylikör und Lebensmittelfarbe vermischen und mindestens eine Viertelstunde marinieren lassen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und die Schlagsahne steif schlagen. Die durchgezogenen Erdbeeren pürieren und durch ein feines Haarsieb in die Eigelbmasse streichen. In einer Schüssel über dem Wasserbad etwas eindicken lassen, auf Eiswasser setzen und kalt schlagen. Gleichzeitig ein im kalten Wasser eingelegtes Gelatineblatt beifügen. Die Masse muss mindestens Körpertemperatur haben. Die Hälfte der Schlagsahne unterziehen, die Erdbeerwürfel beifügen und anschliessend die restliche Schlagsahne unterrühren. Die Masse im Gefrierfach gefrieren lassen.

## **Himbeerrahmgefrorenes**

110 g Himbeeren  
20 ml Vodka  
1.5 Eier  
30 g Feinkristallzucker  
40 g Puderzucker  
1 dl Rahm  
1 Blatt Gelatine

Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit Puderzucker und Vodka vermischen und mindestens eine Viertelstunde marinieren lassen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und die Schlagsahne steif schlagen. Die durchgezogenen Himbeeren pürieren und durch ein feines Haarsieb in die Eigelbmasse streichen. In einer Schüssel über dem Wasserbad etwas eindicken lassen, auf Eiswasser setzen und kalt schlagen. Gleichzeitig ein im kalten Wasser eingelegtes Gelatineblatt beifügen. Die Masse muss mindestens Körpertemperatur haben. Die Schlagsahne unterziehen. Die Masse im Gefrierfach gefrieren lassen.



## **Tobleronemousse**

60 Tobleronestücke  
60 Mahony Frey Stücke  
2 Eigelbe  
3 EL Zucker  
2 dl Rahm  
2 Eiweisse  
Prise Salz

Die Schokolade in grosse Stücke brechen und in einer Pfanne schmelzen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren bis die Masse hell und luftig ist. Sofort zur Schokolade geben, alles gut vermischen und auskühlen lassen. Den Rahm steif schlagen und unter die Masse geben. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen. Anstelle vom Ei kann man auch 1.5 Blätter Gelatine verwenden.