

REZEPT VON SERGIO

Sendung vom 03.10.2026

Rieslingschaumsuppe mit Einlage

* * *

Klassische Rinderroulade in einer köstlichen Rotweinsauce mit Röstgemüse

* * *

Tiramisu

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RIESLINGSCHAUMSUPPE MIT EINLAGE

1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
2 EL Mehl
6 dl Bouillon
2 dl Weisswein (trockener Riesling)
1.5 dl Rahm
Salz, Pfeffer
50 g Bündnerfleisch
Käsechips
Schnittlauch

Knoblauch schälen, halbieren, eine Pfanne damit ausreiben. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Bouillon und Wein auf einmal dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln. Unter ständigem Rühren den Rahm hinzugeben und sofort die Hitze reduzieren. Pfanne vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer vor dem Servieren aufschäumen. Mit Bündnerfleisch, Käsechips und Schnittlauch garnieren.



HAUPTGANG: KLASSISCHE RINDERROULADE IN EINER KÖSTLICHEN ROTWEINSAUCE MIT RÖSTGEMÜSE

Rinderroulade

5 Rindshuftschnitzel, ca. 150–180 g pro Stück
10 Tranchen Speck
5 Essiggurken
4 EL Senf
1 Zwiebel, klein gehackt
10 Cranberries
etwas Butter
Salz, Pfeffer

Die Rindshuftschnitzel zwischen zwei Folien vorsichtig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit Senf bestreichen.

Die Specktranchen darauflegen. Die Essiggurken längs vierteln und zusammen mit etwas fein gehackter Zwiebel auf den Schnitzeln verteilen. Pro Schnitzel je zwei Cranberries verteilen.

Die Schnitzel von der schmalen Seite her satt aufrollen und mit Küchenschnur fixieren. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Rouladen rundherum kräftig anbraten.

Rotweinsauce

2 EL Tomatenmark
3 dl Rotwein
5 dl Bouillon
2 Schalotten
2 Rüebli
100 g Knollensellerie
etwas Butter
30 g schwarze Schokolade
Salz, Pfeffer, Thymian

Schalotten, Rüebli und Knollensellerie rüsten und in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Bouillon dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Die Rouladen zusammen mit der Sauce in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft 90 Minuten garen. Während dem Garen die Rouladen mehrmals wenden.

Am Ende der Garzeit die Rouladen in Alufolie wickeln, damit sie warm bleiben. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die Sauce mit etwas Butter erwärmen, dann die Schokolade begeben und vollständig einrühren.



Röstgemüse

3 Rüebli

250 g Kartoffeln

2 Schalotten

etwas Öl

Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Gemüse rüsten und in Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit etwas Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 30–40 Minuten rösten.



DESSERT: TIRAMISU

200 g Löffelbiskuits
3 dl Espresso
500 g Mascarpone
4 Eier
100 g Zucker
2 EL Kakaopulver

Den Espresso zubereiten und vollständig abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Mascarpone nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Die Löffelbiskuits kurz in den kalten Espresso tauchen und den Boden einer Form damit auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen.

Eine zweite Schicht getränkter Löffelbiskuits darauflegen und mit der restlichen Mascarponecreme bedecken.

Das Tiramisu zugedeckt für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren grosszügig mit Kakaopulver bestäuben und gut gekühlt servieren.