REZEPT VON JACQUELINE

Sendung vom 11.02.2023

Trio aus dem Wald

Pilz-Tatar
Champignons im Backteig
Trüffel-Espuma

*** * ***

Von der Weide

Roastbeef mit Béarnaise
begleitet von Bratkartoffeln
und buntem Marktgemüse

*** * ***

Aus der Backstube

Hausgemachte Crèmeschnitte
Himbeersorbet

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

VORSPEISE: PILZ-TATAR, CHAMPIGNONS IM BACKTEIG, TRÜFFEL-ESPUMA

Pilz-Tatar
300 g verschiedene Pilze
Thymian
1 Lauch
1 Chilischote
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
100 ml Weisswein oder Prosecco
Salz, Pfeffer

Gepresster Knoblauch mit fein gehackten Zwiebeln in eine Bratpfanne mit Butter geben, 2 Minuten anbraten. Den Lauch und die sehr klein geschnittenen Chilischoten dazugeben. Danach die sehr klein geschnittenen Pilze dazugeben. Sobald die Pilze eine braune Farbe bekommen, etwas Weisswein oder Prosecco dazugeben. Kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Tuile (Dekoration)
25 g Weizenmehl
125 ml Öl
200 ml Wasser
1 Prise Salz

Eine Schöpfkelle der Mischung in eine kleine bereits erhitzte Bratpfanne geben. Kochen lassen, bis sich ein Netz bildet.

Crispy de Parma (Dekoration)
Parmaschinken im Backofen bei 180° C ca. 20 Minuten backen, bis er knusprig ist.

Champignons im Backteig
150 g Mehl
30 g Maisstärke
100 ml Bier
2 Eier
Peterli
Jamaikanischer Pfeffer
Curcuma-Pulver
Süsse Paprika

Alle Zutaten mischen und zu einem homogenen und klebrigen Teig rühren.

200 g Champignons
Salz
Mehl
2 l Frittieröl

In einer Schüssel Salz über die Pilze streuen. Sobald die Pilze Wasser abgeben, die Pilze im Mehl drehen, in den Backteig geben und sofort frittieren.

Sauce
250 g Crème Fraîche
Peterli
Schnittlauch
½ Zitrone
Salz, Jamaikanischer Pfeffer

Peterli und Schnittlauch fein hacken und unter die Crème Fraîche mischen. Den Saft und die Schale der Zitrone daruntermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Trüffel-Espuma
30 g Trüffelbutter
40 g Trüffelpaste
200 ml Weisswein
100 ml Rahm
1 Zwiebel

Trüffelbutter, Trüffelpaste und gehackte Zwiebeln in eine Pfanne geben ca. 2 Minuten kochen lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Danach Weisswein und Rahm dazugeben.
Alles mit einem Stabmixer mixen, die Mischung absieben und in einen Rahmbläser abfüllen.

HAUPTGANG: ROASTBEEF MIT BÉARNAISE BEGLEITET VON BRATKARTOFFELN UND BUNTEM MARKTGEMÜSE

Roastbeef
1200 g Entrecôte
Rosmarin
Butter
Pfefferkörner
Senfkörner
Geräuchertes Paprikapulver
Olivenöl
Salz

Das ganze Stück Fleisch goldbraun anbraten. Dann eine Marinade vorbereiten: In einem Mörser die Senfkörner, Pfefferkörner und das geräucherte Paprikapulver mahlen. Die Marinade mit ein wenig Olivenöl ins Fleisch einmassieren. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 180° C auf 53° C Kerntemperatur garen lassen.
Danach das Fleisch aus dem Backofen rausnehmen, ausruhen lassen, damit die Flüssigkeit drinnen bleibt. Dann in dünne Scheiben schneiden.

Béarnaise Sauce
60 g Eigelb (ca. 3 Eigelb) und eine halbe Eierschale Wasser
200 g geklärte Butter
100 ml Essig
100 g Zwiebeln
10 Pfefferkörner
20 g Estragon
20 g Peterli
Salz

Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden, die Pfefferkörner zerdrücken, die Kräuter hacken, Essig und Salz dazugeben.
Eigelb mit Wasser in einem Wasserbad erhitzen und die Kräuter und Zwiebelmischung dazugeben. Danach geklärte Butter langsam dazugeben und umrühren.

Bratkartoffeln mit Rüebli
Kartoffeln halbieren und im Salzwasser kochen. Rüebli ebenfalls halbieren und mitkochen. In einer Bratpfanne Salbei in Butter anbraten, Kartoffeln und Rüebli dazugeben bis alles schön goldig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauch
Lauch halbieren und diagonal schneiden. Mit Butter anbraten bis alle Blätter weich sind. Die äussersten Blätter abziehen.

Geschmorte Tomaten
Cherrytomaten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und einer Knoblauchzehe im Backofen bei 180° C für 30 Minuten backen.

Gebackene Zwiebeln
3 mittelgrosse Zwiebeln
2 Esslöffel geschmolzene Butter
1 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Balsamico-Essig
1 Esslöffel Sojasauce
1 Teelöffel Honig
3 Esslöffel Gemüsebrühe
Paprika nach Geschmack (z.B. aus Jamaika oder Tasmanien)
Salz
Thymian
Rosmarin

Alles bis auf die Zwiebeln zu einer Marinade mischen. Die Zwiebeln halbieren und mit der Sauce marinieren. Dann mit der restlichen Sauce auf einer Backform anrichten. Den Ofen auf 200° C vorheizen und die Zwiebeln mit Alufolie bedeckt 30 Minuten backen lassen. Danach die Alufolie entfernen und die Zwiebeln umdrehen, sodass die flache Seite mit der Sauce in Kontakt kommt. Für weitere 30 Minuten in den Ofen geben. Die Sauce karamellisiert und macht die Zwiebeln goldig und schön.

DESSERT: HAUSGEMACHTE CRÈMESCHNITTE, HIMBEERSORBET

Blätterteig zu Crèmeschnitte
250 g Weizenmehl
1 TL Salz
150 g Eiswasser
50 g geschmolzene Butter
175 g kalte Blockbutter

Mehl, Salz, Eiswasser und geschmolzene Butter in eine Küchenmaschine geben oder von Hand bearbeiten, bis ein weicher Teig entsteht.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauflegen und zu einer Kugel formen. Dann kreuzweise einschneiden. Den Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die entstandenen Ecken ausziehen und ein Kreuz ausrollen. Die vorbereitete Butter in die Mitte des Kreuzes legen und vollständig mit dem Teig einpacken.

Den Teig mit dem Rollholz gleichmässig flachdrücken/schlagen. Anschliessend den Teig zu einem Rechteck von ca. 8-10 mm Dicke auswallen. Dem Teig eine doppelte Tour geben. Das heisst, die beiden Enden der Längsseite in die Mitte des Teiges umlegen. Danach dieses Stück nochmals in der Mitte übereinanderlegen. Anschliessend den Teig in ein Teigtuch (Gärfolie) packen und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.
Danach den Teig erneut ausrollen (in die andere Richtung als beim ersten Mal). Anschliessend die zweite Tour geben, wie beim ersten Mal. Dann diesen Vorgang wiederholen. Dann den Teig wieder in ein Teigtuch (Gärfolie) einpacken und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.
Dann den Teig erneut ca. 8-10 mm dick ausrollen (in die andere Richtung wie beim letzten Mal). Anschliessend die vierte Tour geben wie beim letzten Mal (Total 4 x eine doppelte Tour geben). Den Teig wieder in ein Teigtuch (Gärfolie) einpacken und über Nacht kühl stellen.

Blätterteig rechteckig ausrollen, auf ein Backblech legen und mindestens 1 Stunde liegen lassen. Bei 180° C Umluft ca. 20 - 30 Min backen und dann abkühlen lassen. Das gebackene Blätterteigstück in drei gleich breite Stücke schneiden.

Vanillecrème zu Crèmeschnitte
300 ml Milch
1 Mark einer Vanilleschote
zusammen aufkochen

3-4 Eigelb
80 g Zucker
40 g Speisestärke/Maizena
In einem Schüsselchen vermischen

2 dl Vollrahm
150 g Aprikosengelee
1 – 2 EL Zitronensaft
100 g Puderzucker

Sobald die Milch warm ist, in das blanchierte Ei geben, gut verrühren und alles zurück in den Topf geben.
Weiter vorsichtig aufkochen, bis sich kleine Blasen am Rand bilden und du spürst, dass die Crème anzieht und fest wird.
Sofort in ein Schüsselchen geben, mit einer Klarsichtfolie zudecken und im Kühlschrank auskühlen lassen.
Vanillecrème schlagen, so dass sie glatt ist. Den Rahm steif schlagen und unter die Vanillecrème ziehen.
Nun die Hälfte der Crème auf das unterste Blätterteigstück verstreichen.
Darauf das nächste Blätterteigstück legen und den Rest der Crème daraufgeben und verstreichen.
Zuoberst das dritte Blätterteigstück umgekehrt darauflegen und zwar so, dass der untere glatte Teil oben ist.
Nun etwas Aprikosengelee aufkochen und dieses oben auf dem Blätterteigstück verstreichen.
Für die weisse Glasur Puderzucker mit ein wenig Zitronensaft vermischen, dass es eine dickflüssige Masse wird.
Die Glasur auf das Blätterteigstück geben und vorsichtig verstreichen.
Mein Tipp: Nun das Ganze etwa 30 Minuten in den Tiefkühler stellen damit es leicht anfriert. Danach in Portionen schneiden und servieren.

Himbeersorbet
500 g frisch pürierte Himbeeren
30 g Honig
1 EL Zitronensaft
100 ml Wasser
130 g Glasierzucker

Himbeerpüree und Honig unterrühren. Dann Zitronensaft, Wasser und Puderzucker in einem Topf aufkochen, bis eine homogene, flüssige Masse entsteht. Dann abkühlen lassen und mit dem Himbeerpüree mischen. Danach in die Glacémaschine geben.
Tipp: Vor dem Servieren noch einmal kurz aufschlagen, damit die Konsistenz sehr cremig wird.