

## REZEPT VON PASCAL

Sendung vom 15.10.2022

### Zugersee Vitello

Kalb | Räucherforelle | Essiggurke | Ei | Forellenmousse

\* \* \*

### Kalbs-Tafelspitz

Rahmspinat | Semmelkren | Apfel | Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce

\* \* \*

Rhabarber | Buttermilch | Weisse Schoggi

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: ZUGERSEE VITELLO**

### **Zugersee Viteelo**

1.5 kg Kalbsfilet  
1 Rüebli  
1 Sellerie  
1 Stangesellerie  
1 Frühlingszwiebel  
Kalbsfond

Rüebli, Sellerie, Stangesellerie und Frühlingszwiebeln grob schneiden und in Olivenöl anbraten. Alles mit Weisswein und dem Kalbsfond ablöschen, und ca. 5 min einkochen lassen. Sud in ein geeignetes Gefäss abgiessen und absieben.

Das Kalbsfiletstück in einen Sous Vide Beutel geben und mit dem vorher beschriebenen Sud übergiessen (Sud wieder abfangen). Nun den Sous Vide Beutel dicht verschweissen respektive auf 100% vakuumieren und bei 58° C 2 Stunden im Wasserbad entspannen lassen. Fleisch nach dem Sous Vide garen komplett auskühlen lassen und erst dann weiterverarbeiten.

### **Riesling-Dill-Espuma**

2 dl Sud (vom Kalbsfilet Sous-Vide)  
2 dl Vollrahm  
1 Bund Dill

Den Sud komplett auskühlen lassen. Dill fein hacken und begeben und mit dem Mixer sehr fein mixen. Nun den Vollrahm dazu geben und umrühren. Die Masse in einen Kisag-Bläser abfüllen und mit zwei Patronen Druck befüllen.

Tipp: Vor dem Anrichten den Kisagbläser in ein Becken mit warmem Wasser stellen.

### **Räucherforellencrème**

125 g Räucherforelle  
6 Eigelbe  
2 TL Senf  
2 dl Rapsöl  
Salz, Pfeffer

Eigelbe, Senf, Salz und Pfeffer in einem hohen schmalen Gefäss vermengen. Während die Masse mit einem Stabmixer kräftig durchgerührt wird, sehr langsam das Rapsöl begeben. Erfahrungsgemäss vermengt sich die Masse idealer mit dem Messer des Stabmixers als mit dem Schwingbesenaufsatz. Dies wohl, weil das gewünschte Ergebnis eine sämige, nicht eine zu luftige Mayonnaise sein soll.



Die geräucherten Forellenfilets in den Mixer dazugeben, bis es eine sämige Masse ergibt.  
Die Masse durch ein Sieb passieren um letzte Gräte zu filtern.

### **In Nussbutter gemantelte Überraschung**

1 Bund Petersilie  
250 g Butter

Einen Teil der zuvor zubereiteten Forellencrème in einer passenden Silikonform einfrieren.

Petersilie auf Trocknungslüfter (Dörrex) einige Tage trocknen lassen. Die vollständig getrockneten Petersilienblätter mit einem Mixer zu Pulver verarbeiten.

Die Butter auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis sich dieses Nussbraun verfärbt und etwas abkühlen lassen.  
Die vorgängig eingefrorene Forellencrème aus der Silikonform lösen und mittels eines Zahnstochers in der Nussbutter tränken. Danach allseitig mit dem Petersilienpulver bestreuen.

### **Zwiebel-Crunch**

8 Zwiebeln  
2 EL Maismehl  
4 EL Honig  
1 EL Weissweinessig

Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Maismehl, Honig und Weissweinessig in eine Schüssel geben und verrühren. Die Zwiebelringe dazu geben und gut vermengen.

Die nun marinierten Zwiebelringe auf ein Backblech verteilen und bei 120° C (Umluft) für 2 Stunden trocknen lassen. Die Zwiebelringe nun auskühlen lassen und für 12 Stunden im Dörrex knusprig werden lassen. Die nun getrockneten Zwiebeln vorsichtig zerbröseln.



## **HAUPTGANG: KALBS-TAFELSPITZ, RAHMSPINAT, SEMMELKREN, APFEL, WURZELGEMÜSE, SCHNITTLAUCHSAUCE**

### **Kalbs-Tafelspitz**

800 g Kalbs-Tafelspitz  
4 EL Olivenöl  
Salz

Kalbs-Tafelspitz auf allen Seiten in Butter scharf anbraten. Das Fleischstück danach mit 4 Esslöffel Olivenöl und einer Prise Salz im Vakuumsack auf 100% vakuumieren. Das Fleisch bei 56° C 4 Stunden im Sous Vide garen lassen.

### **Semmelkren**

3 trockene Semmel  
350 ml Kalbsfond  
1 Meerrettich (Kren), frisch gerieben  
2 EL Sauerrahm  
Käuteröl  
Butter  
Salz, Pfeffer

Die Semmel in kleine Würfel schneiden. Den Kalbsfond aufkochen und die Brotwürfel darin einweichen und mitkochen. Die Masse so lange rühren, bis diese sämig ist. Frischen Meerrettich reinraffeln, je nach Belieben und Schärfe dosieren. Vom Herd nehmen und den Sauerrahm beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Apfelkren**

2 Äpfel  
Saft eines Viertels Zitrone  
25 g Zucker  
25 g Meerrettich (Kren), frisch gerieben

Die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel auf einer Röstiraffel raffeln. Die geraffelten Äpfel mit Zitronensaft und dem Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Währenddessen den Meerrettich fein reiben, den Topf vom Herd nehmen und den fein geriebenen Meerrettich unterrühren. Abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

### **Schnittlauchsauce**

2 trockene Semmel  
4 dl Milch  
5 EL Rapsöl  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer



Die Semmel in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Milch einweichen. Die Masse gut vermengen und das Rapsöl darunterziehen. Den Schnittlauch fein hacken und unter die Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Wurzelgemüse**

Stangensellerie  
Minikarotten  
Spargeln  
Olivenöl  
Zucker

Das Gemüse rüsten und schneiden und in Olivenöl anbraten. Zucker dazu geben.

### **Rahmspinat**

800 g Jungspinat  
1 dl Rahm  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer

Zwiebel, Knoblauch und Jungspinat fein hacken und andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mixen. Den Rahm dazu geben und köcheln lassen.

### **Schnittlauchöl**

5 dl Rapsöl  
2 Bund Schnittlauch

Das Rapsöl im Thermomix während 8 Minuten auf 80° C erhitzen. Den Schnittlauch klein schneiden und dazu geben. Für weitere 8 Minuten auf Stufe 8 durchmixen. Die fein pürierte Masse durch ein Passiertuch filtern.

## DESSERT: RHABARBER, BUTTERMILCH, WEISSE SCHOGGI

### Rhabarber Kompott

2 Rhabarber  
80 g Zucker  
½ Vanilleschote  
2 TL Zitronensaft  
3 Blatt Gelatine

Die Rhabarber schälen und klein schneiden. Die Rhabarberstücke in einer Pfanne mit 2 dl Wasser, dem Zucker und der halben Vanilleschote für 10 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Suds und der Rhabarberstücke abgessen und zur Seite stellen für die Mousse-Kugeln. Die andere Hälfte des Suds und der Rhabarberstücke weiterköcheln lassen und den Zitronensaft und die Gelatine dazu geben. Diesen Kompott danach in eine Silikonform füllen und einfrieren.

### Rhabarbermousse-Kugeln

3 dl Buttermilch  
200 g Mascarpone  
8 Blatt Gelatine  
1 Tafel weisse Schokolade  
1 EL Kokosfett  
30 g Zucker

Den Sud (alles bis auf 1 dl, wird für die Glasur gebraucht) und die gekochten Rhabarberstücke in eine Schüssel geben. In einer weiteren Schüssel 2 dl Buttermilch und die Mascarpone vermengen und schaumig rühren. Die Rhabarberstücke mit dem Sud nun langsam untermischen. 1 dl Buttermilch aufkochen und 3 Blätter Gelatine daruntermischen und auflösen lassen. Die beiden Massen nun zusammenmischen und in einen Spritzsack abfüllen. Mittels dem Spritzsack die Masse in eine runde Silikonform spritzen und einfrieren.

Die Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen.

Den aufgesparten Sud (1 dl) mit dem Zucker und 5 Blätter Gelatine aufkochen bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Die Glasur abkühlen lassen.

Die gefrorenen Kugeln direkt vor dem Anrichten in der warmen Schokoladencrème und der Glasur eintauchen. Die Glasur respektive die Schokolade leicht anziehen lassen, und bevor der ganze Inhalt geschmolzen ist servieren.