

REZEPT VON PIET
Sendung vom 12.11.2022

**Trutello Tonnato auf abgeflämmtem Thunfisch
ausgarniert mit Toaststreifen, Kapernäpfel und Micro Greens**

* * *

**Filet Wellington auf Kalbsjus, getrüffeltes Kartoffelpüree,
ofengeschmorte Cherry-Tomaten und in Butter geschwenkte grüne
Spargelspitzen
ausgarniert mit Cumberland-Gel, Kräuteröl und essbaren Blüten**

* * *

**Pasteis de Nata mit Ingwer aromatisiertem Erdbeersorbet
im Schokokörbchen, marinierte und frische Erdbeeren ausgarniert mit
Pistache-Karamell-Splitter, frischen Minzeblättchen und Puderzucker**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TRUTELLO TONNATO MIT ABGEFLÄMMTEM THUNFISCH, AUSGARNIERT MIT TOASTSTREIFEN, KAPERNÄPFEL UND MICRO GREENS

Trutello Tonnato

1 Dose rosa Thon in Salzwasser (Abtropfgewicht ca. 130 g)
4 Sardellenfilets
50 g Mayonnaise
15 g Dijon-Senf
20 g Kapern in Essig
125 ml Halbrahm
10 ml Zitronensaft
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
150 g Thunfisch-Steak, roh (ca. 2 cm dick)
15 Truthahnfleischscheiben, fein aufgeschnitten
3 Scheiben Vollkorntoastbrot
Butter
Fleur de Sel
Dill, frisch
15 Kapernäpfel
essbare Blüten

Salzwasser des Dosenthons abschütten und aufbewahren. Thon zerdrücken und beiseitestellen.
Thon, Sardellenfilets, Mayonnaise, Dijon-Senf, Kapern, Halbrahm und Zitronensaft zu einer feinen Farce pürieren.
Thon-Farce mit Salz, Pfeffer und allenfalls mehr Zitronensaft abschmecken sowie nach Bedarf mit etwas Thon-Salzwasser verdünnen (Konsistenz sollte derjenigen von Vanillecreme ähneln). Gekühlt beiseitestellen.
Backofen auf 200 °C Oberhitze mit Grillfunktion vorheizen.
Vollkorntoastbrot-Scheiben beidseitig dünn bebuttern, auf Gitterrost im oberen Viertel des vorgeheizten Backofens einschieben und auf beiden Seiten goldbraun rösten. Zum Abkühlen beiseitestellen.
Thunfischsteak in Quader (Querschnitt 2x2 cm) schneiden und mit einem Küchenbunsenbrenner rundherum schnell gleichmässig abflämmen bis die Oberfläche bräunlich geworden ist, die Hitze den Fisch aber nur oberflächlich gart.

Aus Toastbrotscheiben fünf randfreie Rechtecke von ca. 8x2 cm schneiden.
Aus den abgeflämmten Thunfischquadern 15 Würfel von 2x2x2 cm schneiden, sodass die Schnittflächen den innen noch rohen Fisch zeigen.
Toastbrotrechteck auf (idealerweise dunklen) Anrichteteller platzieren, drei Thunfischwürfel darauf platzieren und mit etwas Fleur de Sel garnieren.
Auf einer Seite des Thunfisch-Toast-Bänkchens einen grosszügigen Klecks Tonnato-Sauce aufgiessen.
Drei aufgerollte (oder zu Röschen drapierte) Streifen Truthahnfleisch auf der Tonnato-Sauce platzieren und mit zwei Büschelchen Dill dazwischen garnieren.
Auf der anderen Seite des Thunfisch-Toast-Bänkchens drei Kapernäpfel platzieren und mit zwei essbaren Blüten garnieren.



HAUPTGANG: FILET WELLINGTON AUF KALBSJUS, GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE, OFENGESCHMORTE CHERRY-TOMATEN UND IN BUTTER GESCHWENKTE GRÜNE SPARGELSPITZEN, AUSGARNIERT MIT CUMBERLAND-GEL, KRÄUTERÖL UND ESSBAREN BLÜTEN

Kalbsjus (am Vortag zubereiten)

1½ kg Kalbsknochen
1½ kg Kalbsfüsse
Speiseöl
Butter
Je 200 g Rübli, Knollensellerie, Zwiebeln und Lauch
10 Knoblauchzehen
50 g Tomaten oder 200 g Tomatenmark
200 g Schalotten
500 g frische Pilze (Shitake oder evtl. Champignons)
1 l Rotwein
2 dl Portwein
1 dl Balsamico-Essig, dunkel
Maizena
Salz und Pfeffer

Röstknochen herstellen: Backofen vorheizen: Umluft, 230 °C. Kalbsknochen und Kalbsfüsse auf Gitterrost im Backofen rösten: 15 Minuten bei 230 °C, 60 Minuten bei 180 °C und 30 Minuten bei 160 °C. Währenddessen: Röstgemüse herstellen: Rübli, Knollensellerie und Zwiebeln klein schneiden und in grossem Topf mit etwas Öl intensiv anrösten. Klein geschnittenen Knoblauch und Lauch sowie Tomatenmark (sofern nicht anschliessend frische Tomaten verwendet werden) am Ende hinzugeben (aufpassen, dass es nicht braun/bitter wird!). Röstgemüse mit Rotwein und Balsamico ablöschen. Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Kalbsfond herstellen: Knochen zum Röstgemüse hinzugeben, gewürfelte Tomaten hinzugeben (sofern nicht vorher Tomatenmark verwendet wurde), mit Wasser gut bedeckt auffüllen, etwas Salz hinzugeben, Deckel drauf und mehrere Stunden sanft sieden lassen (Knochen sollten immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein). Am Schluss die Flüssigkeit absieben (besser: abfiltrieren). Kalbsfond einkochen lassen, bis gewünschter Geschmack entstanden ist. Fond währenddessen regelmässig pflegen (Schaum und Fett abschöpfen). Währenddessen: Wein-Schalotten-Pilz-Reduktion herstellen: Schalotten klein schneiden und in etwas Öl andünsten/karamellisieren (nicht rösten!). Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Pilze klein schneiden, in Wein-Schalotten-Reduktion geben und einkochen lassen bis diese dickflüssig ist. Am Schluss die Flüssigkeit absieben.

Kalbsjus fertigstellen: Wein-Schalotten-Pilz-Reduktion zum eingekochten Kalbsfond hinzugeben. Falls der Kalbsjus zu flüssig ist, mit etwas Maizena abbinden. Kalbsjus kann man in Foliensäcken vakuumiert, in Eiwürfelsäckchen oder in Einmachgläsern (eingefroren) lange lagern.



Cumberland-Gel (am Vortag zubereiten)

100 g Johannisbeer-Gelee, rot
½ Orange
½ Zitrone
30 ml Portwein rot
10 g Dijonsenf
Salz
Worcestershire-Sauce
5 g Maisstärke

Johannisbeer-Gelee, Orangensaft mit Zeste, Zitronensaft mit Zeste, Portwein und Dijonsenf zusammen aufkochen und glatt pürieren.

Mit Salz und ein paar Spritzer Worcestershire-Sauce abschmecken.

Maisstärke in etwas Sauce knöllchenfrei auflösen und zurück im Pfännchen unter ständigem Rühren aufköcheln, bis die Sauce andickt und wieder klar geworden ist.

Sauce etwas abkühlen lassen, in geschlossenen Plastikspritzbeutel abfüllen, Spritzbeutel oben verschliessen und kaltstellen.

Filet Wellington

Duxelles:

500 g Champignons, frisch
150 g Schalotten
15 g Thymianblättchen, frisch
150 g Hinterschinken
1 Eiweiss
Salz und Pfeffer

Filet

1 kg Rindsfilet, Mittelstück, gut abgehangen
Bratbutter
50 g Dijon-Senf
10 Scheiben Prosciutto
2 Rollen Blätterteig rechteckig, kühl
2 Eigelbe
20 ml Milch
Salz und Pfeffer

Crêpes

250 ml Milch
2 Eier
120 g Weissmehl
Salz
Butter



Duxelles vorbereiten: Sehr fein geschnittene Schalotten in Butter goldbräunlich sautieren, sehr fein geschnittene Champignons hinzugeben, salzen und unter ständigem Rühren braten bis fast alles Wasser verdampft ist (kann 10–15 Minuten dauern).

Sehr fein geschnittenen Schinken und Thymian unterrühren, alles in Schüssel geben und Eiweiss unterrühren. Duxelles auf einem Backtrennpapier/Silikonbackmatte dünn ausstreichen und auskühlen lassen.

Filet vorbereiten: Pariertes und gesalzenes Filet in rauchendheisser (190 °C) Bratbutter rundherum scharf anbraten, abkühlen lassen, grosszügig mit Dijon-Senf einstreichen, pfeffern und in Haushaltsfolie eingewickelt, kühlstellen.

Crêpes vorbereiten: Milch, Eier, Mehl und grosse Prise Salz zu einem glatten Crêpes-Teig verquirlen (Teig wird zarter, wenn er am Vortag vorbereitet und kühl gelagert worden ist).
3–4 dünne Crêpes in Butter bei 150 °C ausbacken und beiseitestellen.

Filet Wellington zusammenbauen: Haushaltsfolie auslegen, Crêpes darauf auslegen und zuschneiden, sodass das Filet damit präzise eingewickelt werden kann.
Crêpes flächendeckend mit Prosciutto-Scheiben belegen und mit gleichmässiger Schicht (ca. 5 mm dick) Duxelles bestreichen.
Ausgewickeltes Filet satt in belegte Crêpes-Fläche einrollen, mit Haushaltsfolie sauber einwickeln/verdichten und kühlstellen.

Filet backen: Backofen auf 205 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Zwei Eigelbe und 20 g Milch zu Eiermilch verquirlen.
Küchentuch auslegen, eine Rolle des kühlen Blätterteigs darauf auslegen, ausgewickelte Crêpes-Filet-Rolle mithilfe des Küchentuchs darin satt einrollen/verdichten und auch seitlich verschliessen.
Zweite Blätterteigrolle auslegen und mit Gitterschneider (oder mit Messer) ein Muster einschneiden.
Teig-Filet-Rolle auf Backofenblech auf Backtrennpapier legen, mit Eiermilch einpinseln, zweiten Blätterteig darauf platzieren und nochmals mit Eiermilch einpinseln.
Filet-Rolle im unteren Drittel des Backofens bei 205 °C backen bis Teig goldgelb ist bzw. eine Kerntemperatur von 50 °C erreicht ist. Vor dem Aufschneiden das Filet 10 Minuten ausserhalb des Ofens ruhen lassen.

Getrüffeltes Kartoffelpüree

500 g Kartoffeln, mehligkochend
15 ml Trüffelöl
Salz, Pfeffer und Zucker

Kartoffeln schälen, in gleichmässige Stücke schneiden, in ungesalzenem Wasser weichkochen und durch ein Passevite in ein Pfännchen pürieren.
Kurz vor dem Anrichten das Trüffelöl darunterziehen, im Pfännchen nochmals auf Esstemperatur bringen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken (Püree nicht zu stark rühren, damit es kein Kartoffelkleister wird, sondern fluffig bleibt.).



Ofengeschmorte Cherry-Tomaten

10 Cherry-Tomaten am Zweig
Speiseöl
Salz, Pfeffer und Zucker

Backofen auf 200°C Oberhitze mit Grillfunktion vorheizen.

Cherrytomätchen auf Backblech auf ein Backtrennpapier legen, grosszügig mit Öl überträufeln, mit Salz und Zucker bestreuen und ca. 15–20 Minuten grillen, bis sie leicht angebräunt und gar sind.

Spargelspitzen

15 grüne Spargelspitzen, frisch
500 g Eiskwürfel
3 Knoblauchzehen
Butter
Salz und Zucker

Spargeln falls nötig putzen und schälen, in sprudelndem, gut gesalzenem und etwas gezuckertem Wasser ca. 2–3 Minuten blanchieren (die Spargeln sollen noch knackig bleiben), Wasser abgiessen und Spargeln sofort in Eiswasser vollständig abschrecken.

Kurz vor dem Anrichten Spargeln auf ca. 10 cm lange Spitzen zuschneiden, in einer heissen Bratpfanne mit einem grosszügigen Stück Butter und zerdrückten Knoblauchzehen ein paar Minuten lang anschwanken und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.



DESSERT: PASTEIS DE NATA MIT INGWER AROMATISIERTEM ERDBEERSORBET IM SCHOKOKÖRBCHEN, MARINIERTE UND FRISCHE ERDBEEREN, AUSGARNIERT MIT PISTACHE-KARAMELL-SPLITTER, MINZEBLÄTTCHEN UND PUDERZUCKER

Erdbeersorbet

3 Eiweisse, kalt
Salz
120 g Puderzucker
350 g Erdbeeren, gefroren
15 g Ingwer, frisch
Zitronensaft

Kalte Eiweisse mit einer Prise Salz in gekühlter Schüssel halbsteif schlagen, 60 g Puderzucker dazugeben und sehr steif schlagen. Baisermasse 3 Stunden einfrieren.

Halb aufgetaute Erdbeeren mit 60 g Puderzucker plus dem geriebenen Ingwer pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Erdbeerhalbgefrorenes zusammen mit gefrorener Baisermasse pürieren und einfrieren (bleibt 1–2 Wochen fluffig-weich).

Pistache-Karamell-Splitter

100 g Zucker
30 g Pistachenüsschen, ohne Schale

Pistachenüsschen zu Splittern zerdrücken/schreddern.

Einen Bogen Baktrennpapier/Silikonbackmatte auslegen.

In einem Pfännchen den Zucker mit wenig Wasser zu einem sehr dicken Sirup aufrühren.

Zuckersirup, ohne zu rühren (allenfalls Pfännchen etwas schwenken) blubbernd einkochen bis die gewünschte Karamellfarbe erreicht ist.

Heissen Karamellsirup dünn auf Baktrennpapier/Silikonbackmatte aufgiessen und Pistachenüsschen-Splitter aufstreuen. Auskühlen lassen, in Pistachekaramell-Splitter zerbrechen und luftdicht verschlossen beiseitestellen.

Schokokörbchen

150 g dunkle Kochschokolade/Kuvertüre

Glattes Metall-/Kunststoffrohr (z.B. vom Sanitärbedarf) von ca. 30×5–6 cm (oder umgedrehte kleine Schüsselchen) glatt mit Haushaltfolie einwickeln und auf Kuchenblech legen.

Kochschokolade/Kuvertüre kleinhacken, in geschlossenen Plastikspritzbeutel füllen und Spritzbeutel oben verschliessen.

Schokolade/Kuvertüre im Spritzbeutel im Wasserbad bei 45–48 °C vollständig schmelzen.

Sehr kleine Spitze (Lochdurchmesser: 1–2 mm) vom Spritzbeutel wegschneiden, fünf Schokokörbchen auf Rohr (oder Schüsselchen) aufspritzen und kühlstellen.

Fest gewordene Schokokörbchen vorsichtig vom Rohr (oder Schüsselchen) herunterziehen, Folie entfernen und Körbchen luftdicht verschlossen kühlstellen.



Pastaeis de Nata

1 Ei
1 Eigelb
60 g Zucker
20 g Maisstärke
200 ml Milch
Butter
Weissmehl
1 Rolle Blätterteig rechteckig, kühl

Ei, Eigelb, Zucker und Maisstärke in Kochtopf gut vermischen, Milch hinzufügen und glatt verrühren. Puddingmasse bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren sanft aufköcheln bis Masse dicklich wird. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Sechs Muffinförmchen mit flüssiger Butter ausstreichen, etwas Mehl darüber sieben und gleich wieder ausklopfen.

Aus dem Blätterteig sechs ausreichend grosse Scheiben ausstechen und in die Förmchen drücken, sodass Teigtöpfchen entstehen. Teigtöpfchen mit Puddingmasse knapp auffüllen.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Gefüllte Förmchen ins untere Drittel des Ofens einschieben und 20–25 Minuten backen, bis Teig goldgelb gebacken und der Pudding oben etwas angebräunt ist. Förmchen herausnehmen, auskühlen lassen, Pateis-de-Nata-Törtchen ausformen und beiseitestellen.

Mariniertes Erdbeerkompott

200 g Erdbeeren, frisch
50 ml Portwein rot
50 ml Grand Marnier
20 g Zucker
10 ml Zitronensaft
10 Kardamonkapseln
5 g Maisstärke

Portwein, Grand Marnier, Zucker, Zitronensaft und Kardamonkapseln in kleinem Pfännchen ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen (allenfalls zwischendurch die verdampfte Flüssigkeit mit etwas Wasser ersetzen). Danach Kardamonkapseln aus dem Sud herausnehmen.

Maisstärke in etwas Sud knöllchenfrei auflösen und zurück im Pfännchen unter ständigem Rühren aufköcheln, bis Marinade etwas andickt und wieder klar geworden ist. Marinade kühlstellen.

Erdbeeren in Jardinières (Würfelchen von ca. 5 mm Kantenlänge) schneiden, unter ausgekühlte Marinade rühren und ca. 30 Minuten (nicht länger, sonst wird zu viel Erdbeersaft herausgezogen) gekühlt ziehen lassen. Kompott ab und zu vorsichtig durchrühren.