

REZEPT VON CLAUDIA

Sendung vom 26.11.2022

Jakobsmuschel auf Avocado- und Mango-Tatar

* * *

Geschmorte Kalbsbacken Zweierlei Stampf Grüne Spargeln

* * *

Apfel-Tarte mit Karamell-Royal auf Calvados-Sabayon

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: JAKOBSMUSCHEL AUF AVOCADO- UND MANGO-TATAR

Mango-Tatar

2 Mangos
2 Avocados
Pfefferminze
Olivenöl
Weisser Balsamicoessig

Mango in 1 cm grosse Würfelchen schneiden. Würzen mit Salz, Pfeffer, Pfefferminz, Balsamicoessig und Olivenöl. Die Avocados fächerartig aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Olivenöl bestreichen.

Jakobsmuschel

4 Jakobsmuscheln
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Butter

4 quadratische Pergamentpapiere mit flüssiger Butter bestreichen. Metallringe von ca. 8 cm Durchmesser auf das Papier legen.

Die Jakobsmuschel in dünne Scheiben schneiden und rosettenförmig in die Ringe legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ringe entfernen und in Olivenöl kurz anbraten.

Safranbutter

200 ml Gemüsebouillon
80 g Butter
Safranfäden
Salz
Pfeffer

Für die Safranbutter 200 ml Gemüsebouillon auf die Hälfte einkochen. Den reduzierten Fond mit der Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.



HAUPTGANG: GESCHMORTE KALBSBACKEN, ZWEIERLEI STAMPF, GRÜNE SPARGELN

Geschmorte Kalbsbacken

4 Stück Kalbskopfbucken zu ca. 250 g, beim Metzger vorbestellen und herrichten lassen (parieren)

1 dl Olivenöl

½ EL Mehl

Salz

Mirepoix (Röstgemüse fürs Saucenfond)

2 mittelgrosse Zwiebeln geschält, in kleine Würfel geschnitten

1 Rüebli, geschält, gewürfelt

¼ einer kleinen Sellerieknolle, geschält, gewürfelt

½ Lauchstange, gewürfelt

½ Knoblauchzehe, frisch (Verarbeitung nach Belieben)

2 Lorbeerblätter

Im Mörser zerstoßen:

10 Pfefferkörner

2 Wacholderbeeren

½ TL Senfkörner

1 EL Tomatenmark

5 dl Rotwein zum Ablöschen

8 dl erstklassigen Kalbsfond oder milde Bouillon

½ EL Butterflocken (kalt)

etwas Cognac und Madeira

Die parierten (gesäuberten) Backen salzen, leicht mit Mehl bestäuben, im Bräter rasch im heissen Öl goldbraun anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen.

Mirepoix kräftig anbraten, gemörserte Gewürze sowie Lorbeerblätter begeben, durchrühren und auf kleinem Feuer weiterdünsten. Tomatenmark begeben und nochmals kurz weiterdünsten.

Wichtig: zwei- bis dreimal mit Rotwein ablöschen, dabei Flüssigkeit auf einen Viertel reduzieren lassen. Mit Fond oder Bouillon auffüllen, aufkochen. Fleisch zugeben und zugedeckt im Ofen bei 150 °C etwa zwei Stunden weichschmoren (Gabelprobe). Fleisch aus dem Fond heben, Sauce passieren und mit kalten Butterflocken, etwas Madeira und Cognac vermengen.



Kartoffelstampf Blau

350 g blaue, mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken
3 EL Olivenöl
3 EL Wasser
2 Msp. Muskat
Salz
Pfeffer, nach Bedarf

Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, abtropfen.
Öl und Wasser begeben. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken, würzen.

Kartoffelstampf Weiss

350 g weisse, mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken
3 EL Olivenöl
3 EL Wasser
2 Msp. Muskat
4-5 Tropfen Trüffelöl
Trüffelscheiben zum garnieren
Salz
Pfeffer, nach Bedarf

Kartoffeln, offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, abtropfen.
Öl und Wasser begeben. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken, würzen. Trüffelöl zugeben.

Spargeln

12 Stk. grüne Spargeln
Salz
Pfeffer
Butter

Das harte Ende der Spargeln abschneiden und ca. die Hälfte der Spargel in schräge 1 ½ cm lange Stücke schneiden.

Die Spargelstücke inkl. der Spargelspitzen in der Butter bissfest anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.



DESSERT: APFEL-TARTE MIT KARAMELL-ROYAL AUF CALVADOS-SABAYON

Apfel-Tarte

250 g Blätterteig, ausgewallt

80 g Zucker

64 g Butter

1 ½ Äpfel

1 Zitrone, ausgepresst

96 ml Apfelsaft

16 ml Calvados

Die Blätterteigböden zunächst blind backen. Dazu einen Teil des Teiges nehmen und ca. 0,5 cm dick ausrollen. Nach der Grösse der Backförmchen rund ausschneiden und den Teig in die Förmchen geben. Fest andrücken und mit einer Gabel ein wenig einstechen, damit der Teig beim Backen gleichmässig aufgeht.

Die mit Teig ausgelegten Förmchen mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen und bei 220°C Umluft ca. 10 - 12 Minuten auf der mittleren Schiene blind backen. Die Förmchen herausnehmen, auskühlen lassen, danach die Hülsenfrüchte entfernen. Bis zur Weiterverarbeitung zur Seite stellen.

In einer Pfanne den Zucker erhitzen und karamellisieren, danach mit Apfel- und Zitronensaft ablöschen und die Butter hinzugeben. Den Karamell unter ständigem Rühren wieder auflösen.

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden. In den warmen Apfelfond geben und langsam garen, damit die Äpfel nicht oxidieren. In ein Sieb abgiessen, dabei den Saft auffangen. Anschliessend die Apfelwürfel in die vorgebackenen Blätterteigtartelettes legen.

Karamell-Royal

1 ½ Eier

2 ½ Eigelb

144 ml Rahm

Den zuvor abgegossenen Apfel-Karamell-Fond in eine Rührschüssel geben und den Rahm sowie Eigelbe und Volleier hineinrühren.

Danach wird die Royal über einem Wasserbad bei ständigem Rühren und geringer Wärmezufuhr zur Rose abgezogen. Ob das soweit ist, erkennt man, wenn man auf die cremig gewordene Masse auf einem Kochlöffel pustet, und sie Wellen schlägt, als wären es Rosenblätter.



Calvados-Sabayone

36 g Zucker

8 frische Eigelbe

104 ml Weisswein

52 ml Apfelsaft

32 ml Calvados

Eigelbe mit dem Apfelsaft und dem Calvados sowie dem Zucker mischen und in eine Rührschüssel geben. Nun über einem Wasserbad warm schlagen, bis die Sabayone bindet und cremig ist.

Die Masse in einen Kessel umfüllen und mit dem Küchengerät kalt schlagen. Dadurch kommt viel Luft unter die Sabayone und sie bekommt einen schönen luftigen Schaum.

Fertigstellung:

Kurz bevor die Tartes fertig gebacken sind, den Schaum auf Tellern anrichten. Die Tartes auf den Schaum setzen und mit Puderzucker und Minze garnieren.