

REZEPT VON PIA
Sendung vom 25.09.2021

**Zitronen-Ravioli, Spargel-Tomaten-Ragout,
Morchelschaum und Parmesanchip**

* * *

**Medium gegartes Rindsfilet, Kartoffelgratin,
weisse Spargeln und Bärlauch-Hollandaise**

* * *

Cheesecake, Schokolade, Himbeeren

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: ZITRONEN-RAVIOLI, SPARGEL-TOMATEN-RAGOUT, MORCHELSCHAUM UND PARMESANCHIP

Pastateig

400g Mehl

1 TL Salz

4 Eier

1-2 EL Olivenöl

Alle Zutaten vermengen und gut kneten (ca. 20 Min.), bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Evtl. noch etwas Wasser oder Öl hinzugeben. Den Teig in Folie einwickeln und für mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig bis Stufe 2 durch die Pastamaschine drehen (mehrfach pro Stufe). Dabei viel Mehl verwenden und darauf achten, dass der Teig nicht zu dünn wird, weil die Raviolis sonst «aufplatzen».

Füllung

250g Ricotta

Saft und Abrieb von 3 Zitronen

Salz & Pfeffer nach Geschmack

1 Prise Zucker

Ricotta mit dem Zitronensaft und -abrieb mischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Für eine gute Balance die Säure mit Zucker ausgleichen. Es geht auch mit Ahornsirup o.Ä.

Zubereitung

Teigstücke abschneiden und auf Förmchen legen. Während des ganzen Vorgangs viel Mehl verwenden. Rand des Raviolis mit Wasser bestreichen. In jedes Ravioli 1 TL Füllung geben. Ravioli zudrücken und aus Förmchen lösen. Auf einer Grillschale (mit Backpapier belegt) jedes Ravioli ohne Kontakt zueinander zum Einfrieren vorbereiten (z.B. vorsichtig vakuumieren).

Oder die Raviolis frisch in kochendem Salzwasser für ca. 3-4 min. garen. Danach in flüssiger Butter schwenken (Tipp: vorgängig Nussbutter herstellen).



Morchelschaum

1 Pk. getrocknete Morcheln
250ml Vollrahm
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Weisswein oder Nolly Prat zum Ablöschen

Die Morcheln für ca. 1/2h Stunde in etwa 5dl lauwarmem Wasser einweichen. Danach Morcheln abgiessen, Wasser unbedingt auffangen. Morcheln gut waschen und in kleine Stücke schneiden.

Schalotte hacken und in Butter andünsten. Kurz vor dem Ablöschen die gehackte Knoblauchzehe mitdünsten. Nun mit Weisswein oder Nolly Prat ablöschen, Rahm, Morchelwasser und Morchelstücke dazugeben und aufkochen. Für ca. 1/4h auf kleiner Flamme einköcheln lassen.

Die Sauce durch ein Sieb geben und Flüssigkeit abkühlen lassen (am besten in den Kühlschrank stellen). Später in einen Rahmbläser geben und mit 2 Kapseln aufschäumen. Gut schütteln. Falls der Schaum aufbewahrt werden soll, auf den Kopf stellen.

Tomaten-Spargel-Ragout

1 Schalotte
1-2 Knoblauchzehen
1 kleiner Bund grüner, feiner Spargel
500g Cherrytomaten
Weisser Portwein
Salz & Pfeffer
Zitronenthymian

Feingeschnittene Schalotte andünsten. Den Spargel in ca. 2cm lange Stücke schneiden und mitdünsten, bis er noch sehr knackig ist. Kurz vor dem Ablöschen feingeschnittene Knoblauchzehe(n) dazugeben. Mit weissem Portwein ablöschen und die geviertelte Cherrytomaten dazugeben. Kurz mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Falls das Ragout zu sauer ist, etwas Ahornsirup beifügen. Gezupften Zitronenthymian dazugeben und Pfanne vom Herd nehmen. Die Masse sollte schön schlotzig sein, jedoch nicht zu flüssig. Achtung: die Tomaten beginnen nach ca. 2-3 Minuten Wasser zu verlieren.

Parmesanchips

200g fein geriebener Parmesan

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Parmesan mit Hilfe von runden Förmchen kompakt auf ein Backblech geben und leicht andrücken. Ca. 5 Min. backen. Achtung: Käse darf keine Farbe annehmen. Parmesan wird sonst bitter. Nach Belieben mit Chili oder Thymian würzen.



HAUPTGANG: MEDIUM GEGARTES RINDSFILET, KARTOFFELGRATIN, WEISSE SPARGELN UND BÄRLAUCH-HOLLANDAISE

Rindsfilet

1,2kg Rindsfilet vom Metzger des Vertrauens
Kräuter (Rosamarin, Thymian)
Knoblauch
Butter und Olivenöl
Butterschmalz

Rindsfilet sauber parieren und gut trocknen. Mit Olivenöl einreiben und salzen. Rindsfilet in einen Vakuumbbeutel legen. Kräuter und Butterflocken dazugeben. Beutel vakuumieren.

Rindsfilet bei 58°C für 1 ¾ Stunden in den Sous-Vide-Garer geben.

Rindsfilet in sehr heissem Butterschmalz von allen Seiten knusprig anbraten. Evtl. danach für ein paar Minuten in Alufolie wickeln, damit sich das Fleisch entspannen kann und der Fleischsaft beim Schneiden nicht austritt.

Kartoffelgratin

1kg festkochende Kartoffeln
1-2 Süsskartoffeln
Halbrahm
Weisswein
Ein Stück nicht zu rezenter Gorgonzola
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Kartoffeln und Süsskartoffeln evtl. schälen und in feine Scheiben hobeln. Erste Schicht in eine Gratinform schichten (immer nach ca. 2-3 Scheiben normaler Kartoffeln eine Süsskartoffelscheibe). Erste Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Etwas Weisswein darüberggeben. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und gleichmässig darüber streuen. Mit zweiter Schicht Kartoffeln weiterfahren, danach wieder mit Salz und Pfeffer würzen. Halbrahm darüber geben (Achtung: Das Gratin darf nicht im Rahm schwimmen) und Reibkäse darauf streuen. Das Gratin kann bis zum Backen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Den Ofen auf 220°C vorheizen und das Gratin für 45 Minuten backen.



Spargeln

Pro Person 2-3 weisse Spargeln (möglichst dick und lang)

50g Butter

4-5 EL Essig

Saft einer Zitrone

3 EL Zucker

Unteres Ende der Spargeln abschneiden. Spargeln sehr gut schälen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Butter, Zucker, Essig, Zitronensaft und Spargeln ins Wasser geben und auf niedriger Stufe zugedeckt ca. 14 Minuten köcheln.

Bärlauch-Hollandaise

1 Bund Bärlauch

1 Schalotte

150g Butter

Salz

½ TL grober Pfeffer

1 dl Weisswein

3 dl Weissweinessig

3 Eigelbe

Die Schalotte fein hacken und andünsten. Weisswein und -essig sowie Pfeffer dazugeben und das Ganze zum Köcheln bringen. Sud auf ca. die Hälfte reduzieren, dann vom Herd nehmen. Vor dem Weiterverarbeiten durch ein Sieb geben.

Die Butter klären, indem sie auf mittlerer Hitze langsam geschmolzen wird. Köcheln lassen, bis an der Oberfläche eine Schicht Schaum aus Milcheiweiss entsteht. Diesen mit einer Kelle abnehmen, bis die Butter klar ist.

Den Sud in einem Wasserbad erwärmen, Eigelbe dazugeben und vorsichtig aufschlagen. Wenn das Ganze schaumig ist, die geklärte Butter in einem feinen Strahl einfliessen lassen. Wenn die Konsistenz stimmt, Zitronensaft beifügen und mit Salz abschmecken. Am Schluss fein gehackten Bärlauch untermischen.



DESSERT: CHEESECAKE, SCHOKOLADE, HIMBEEREN

Kuchenboden

Schoggi-Guetzli
150g Butter (nicht zu weich)

Guetzli in Stücke bröseln und mit der Butter vermengen. Boden der Kuchenform mit Backpapier auslegen, Seiten buttern und mehlen. Die Masse auf Boden der Kuchenform verteilen und gut andrücken.

Kuchenbelag

1 Vanilleschote
250g Vollfettrahm
5 Eier
150g Zucker
2 EL Zitronensaft
800g Frischkäse

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Rahm steif schlagen. Eier, Zucker, Zitronensaft, Vanillemark und Frischkäse in einer Rührschüssel mit einem Mixer glattrühren.

Zuletzt den Rahm unter die Frischkäsemasse heben. Masse auf den Boden in der Kuchenform geben. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Cheesecake ca. 70 Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie oder Backpapier zudecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Den Backofen nach 70 Min. ausschalten. Den Cheesecake jedoch noch etwa 20 Minuten im heissen Backofen stehen lassen.

Himbeersorbet

1dl Wasser
100g Zucker
500g Himbeeren
1 EL Zitronensaft
1 EL Puderzucker

Wasser mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Minuten köcheln, dann auskühlen lassen. Himbeeren, Puderzucker und Zitronensaft begeben, pürieren, durch ein Sieb in die Schüssel der Eismaschine streichen.

Masse in der Eismaschine während ca. 30 Minuten zu einem Sorbet werden lassen.



Himbeersauce und Himbeergel

Gleiches Vorgehen wie beim Sorbet.- Für die Sauce kann noch Himbeergeist beigegeben werden. - Für das Gel eine Messerspitze Agar-Agar in ein wenig Flüssigkeit glattrühren und dann beigegeben. Mit dem Gel können z.B. frische Himbeeren gefüllt werden. Diese danach kaltstellen.

Schoggi-Pralinés

450g gute Schoggi

¼ l Vollrahm

Für die Deko: fein gehackte Pistazien und feingehackter Haselnusskrokant

Die Schokolade zerkleinern. Den Rahm zum Kochen bringen und über die Schokolade giessen. Gut umrühren und abkühlen lassen. Mit den Fingern Bällchen formen und diese in der Deko wenden. Danach kühl stellen.

Korallenhype

120g Wasser

100g Öl

20g Mehl

Rosarote Lebensmittelfarbe

Alle Zutaten gut mischen. Eine Kelle der Mischung in eine heisse Pfanne geben, Hitze runterstellen, damit die Farbe leuchtend bleibt. Die Hype ist fertig, wenn es nicht mehr blubbert. Ganz vorsichtig aus der Pfanne nehmen.

Schoggi-Erde

Wie beim Cheesecake-Boden kann dafür übriggebliebener Schokoladenkuchen oder Schokoladenkekse verwendet werden. Die Reste am besten vor dem Einfrieren zur Aufbewahrung in kleine, erde-gleiche Stücke bröseln und einige Tage austrocknen lassen.