

REZEPT VON STEPHANIE

Sendung vom 20.11.2021

Ravioli-Triologie surprise

* * *

Roastbeef mit Sauce Béarnaise Gratiniertes Gemüsetürmchen

* * *

Tarte Tatin mit Sauerrahm-Glacé

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RAVIOLI-TRIOLOGIE SURPRISE

Ravioli-Teig

300g Mehl
1 Prise Salz
2 Eier
4 Eigelbe
1 EL Olivenöl
Evtl. Wasser

Für den Ravioliteig, Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Eine Mulde in der Mitte des Mehls formen, Eier und Eigelbe dazugeben. Das Olivenöl und eine Prise Salz hinzugeben. Mit einer Gabel oder sauberen Händen die Eier vermengen und nach und nach Mehl einarbeiten. Anschließend den Teig ca. 10 Min. kneten und falls nötig Wasser zugeben, um die richtige Konsistenz zu erreichen. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. ruhen lassen.

Kürbis-Ricotta-Füllung

500g Butternusskürbis
3 Zweige Thymian
1 Zweige Rosmarin
1EL Olivenöl
1 Knoblauch
50g Pecorino
50g Ricotta
¼ TL gemahlene Muskatnuss
50g Haselnüsse

Backofen auf 180°C vorheizen. Den Kürbis schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Rosmarin- und Thymianblätter fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis, Kräuter und Knoblauch auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und ca. 30 Min. backen. Butternusskürbis aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Den Kürbis in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Haselnüsse in einem Zerkleinerer mahlen und zum Kürbispüree geben. Pecorino und Ricotta dazugeben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles vermengen.



Brasato-Füllung

800g Rindsbraten (Schulter)

1 Rüebli

½ Sellerie

1 kleiner Lauch

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

7.5dl Rotwein

3dl Rindsfond

2 EL Tomatenpüree

2 Zweige Rosmarin, frisch

1 EL Bratöl

Salz & Pfeffer

Das Rüebli, den Sellerie, den Lauch sowie die Zwiebel in ca. 2cm grosse Würfel schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden.

Das Öl im Brat-Topf heiss werden lassen. Fleisch bei grosser Hitze rundum ca. 3min. anbraten und dann herausnehmen.

Beiseite gestelltes Gemüse in derselben Pfanne andämpfen. Tomatenpüree begeben, ca. 5 Min. weiterdämpfen. Mit Rotwein und Rindsfond ablöschen. Die Gewürze sowie den Rosmarin und das Fleisch wieder in den Brat-Topf geben und das Ganze im Backofen schmoren lassen.
Schmorzeit: Bei 100°C Heissluft für ca. 6 Stunden.

Fleisch aus dem Topf nehmen und die Bratsauce von dem Gemüse trennen/ absieben. Nun wird der Saft noch einreduziert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Den Schmorbraten wird nun auseinandergezupft und mit einem Teil von der reduzierten Bratensauce vermengt (ca. 5EL).

Kartoffel-Trüffel-Füllung

400g Kartoffeln (mehlige Kartoffeln)

1-2 EL Trüffel Öl (oder Trüffelbutter)

3 EL Ricotta

Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, zerkleinern und in Salzwasser weichkochen, das Wasser abtropfen lassen. Die Kartoffeln von Hand zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Trüffel Öl oder die Trüffelbutter sowie den Ricotta dazugeben, alles vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Tomaten-Butter

125g Butter, weich
2 EL in Öl eingelegte Tomaten
1 EL Tomatenpüree
Salz & Pfeffer

Butter schaumig rühren, bis die Masse heller ist. Restliche Zutaten unter die Buttermasse mischen und abschmecken.

Kartoffel-Trüffelschaum

250g mehlig kochende Kartoffeln
1.5dl Milch
20g Butter
1 gepresste Knoblauchzehe
5g Trüffel Öl
Salz & Pfeffer
Muskat

Die Kartoffeln klein schneiden, in Wasser weichkochen, absieben, ausdämpfen lassen und durch ein Sieb streichen. Die Milch erhitzen, Butter darin schmelzen und die Milch vom Herd nehmen. Die Milch in die Kartoffelmasse rühren und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Das ganze nun nochmals durch ein Sieb passieren und direkt heiss in den Siphon füllen. Zwei Patronen in den Siphon füllen.



HAUPTGANG: ROASTBEEF MIT SAUCE BÉARNAISE UND GRATINIERTEM GEMÜSETÜRMCHEN

Roastbeef

1.5kg Roastbeef
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Butterflocken

Roastbeef eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen mitsamt einer ofenfesten Form auf 80°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Fleisch in der Bratpfanne ohne Fett ringsherum ca. 3min pro Seite scharf anbraten. Nun das Fleisch in die vorgewärmte Form geben. An der dicksten Stelle Fleischthermometer hineinstecken, sodass die Spitze etwa in der Mitte des Roastbeefs ist. Butter, Rosmarin- und Thymianzweige auf das Fleisch legen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

Nach ca. 2,5 Stunden sollte das Roastbeef die gewünschte Kerntemperatur von 55°C erreicht haben.

Sauce Béarnaise

1dl Weisswein
1 EL Essig
1 Schalotte, fein gehackt
2 Zweige Estragon
4 weisse Pfefferkörner, zerdrückt

2 Eigelbe
100g flüssige Butter
1½ EL Estragon Blättchen, fein gehackt
Salz & Pfeffer nach Bedarf

Den Weisswein mit allen Zutaten bis und mit Pfefferkörnern in einer Pfanne aufkochen, Flüssigkeit auf ca. 1/2 dl einköcheln und in eine dünnwandige Schüssel absieben und abkühlen lassen. Eigelbe begeben, mit dem Schwingbesen über einem heissen Wasserbad ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Die Butter portionenweise unter Rühren begeben. Rühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herunternehmen, kurz weiterrühren. Estragon begeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.



Safran-Kartoffeln

1kg kleine, festkochende Kartoffeln
1 Pack Safranfäden
Salz

Kartoffeln werden geschält und falls man möchte, diese auch noch tourniert. Nun werden die Kartoffeln im heissen Wasser mit Salz und Safran gekocht.

Gratiniertes Gemüsetürmchen

4 Zucchini
2 Auberginen
2 Tomaten
4 Paprika (rot und gelb)
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Die Paprika als Ganzes in den Ofen bei 160°C Grad Umluft ca. 30 Min. garen. Auskühlen lassen, entkernen und häuten.

Alle restlichen Gemüsezutaten in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backpapier legen. Nun werden die Gemüsescheiben mit Olivenöl bestrichen und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Anschliessend das Gemüse bei 160°C Grad Umluft für ca. 30 Min. vorgaren.

Kruste für das Gemüsetürmchen

100g Paniermehl
1 Bund Peterli, gehackt
Abrieb von 1 Zitrone
50g weiche Butter

Alle Zutaten vermengen, auf ein Backpapier geben und die Masse mit einem Wallholz zu einer dünnen Schicht auswallen. Damit die Kruste für das Ausstechen kompakt bleibt und nicht auseinanderfällt, wird diese für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler gegeben.



DESSERT: TARTE TATIN MIT SAUCERRAHM-GLACÉ

Tarte Tatin

50g Zucker
50g Butter
1dl Rahm
4 Äpfel (z.B. Golden Delicious oder Boskop)
Saft einer ½ Zitrone
250g Blätterteig

In einer Pfanne Zucker und Butter unter Rühren langsam zu hellbraunem Karamell schmelzen lassen. Vorsicht: Die Hitze nicht zu hochstellen, da die Butter-Zucker-Mischung sonst verbrennt. Den Rahm dazugeben und glattrühren. Die Karamellsauce in beschichteten Quiche- Förmchen von je etwa 12cm Durchmesser verteilen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in grosse Schnitze schneiden. Sofort mit Zitronensaft bestreichen und kranzförmig in die vorbereiteten Förmchen schichten. Den Blätterteig aufrollen, daraus Rondellen ausstechen, die etwas grösser als die Förmchen sind. Nun werden diese mit der Gabel eingestochen. Den Teig auf die Äpfel legen und die Ränder leicht nach unten drücken.

Die Tartes Tatin im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen, sofort einen Teller auf die Förmchen legen und die Tarte Tatin darauf stürzen.

Sauerrahm-Glacé

200g Sauerrahm
350g Halbrahm
20g Zucker
30g Puderzucker
30g Glucose
Saft und Abrieb einer Limette

Alle Zutaten vermengen und anschliessend für ca. 1 Stunde in die Eismaschine geben.

Schoggi-Erde

120g Mehl
120g Puderzucker
20g Kakaopulver (ungesüsst)
70g Butter
1 Prise Salz

Die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Die Butter zerlassen und unter stetem Rühren in die trockene Masse gießen. Weiter rühren, bis eine krümelige Mischung entstanden ist. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Schoggimischung darauf verteilen und eine Viertelstunde im auf 150°C vorgeheizten Ofen backen. Dabei die Schoggimischung regelmäßig auflockern. Am besten geht das mit einem Teigspatel. Größere Krümel dabei zerteilen. Nach einer Viertelstunde ist die Mischung ausreichend getrocknet.