

## REZEPT VON NICOLE

Sendung vom 14.10.2023

### Rindstatar mit Kartoffel-Espuma

\* \* \*

### Pouletbrust aus dem Ofen an einer Cognacsauce mit Silberzwiebel- und Speckgarnitur dazu Kohlrabi-Liebstockduett und Kartoffelgratin

\* \* \*

### Vanillejoghurt-Waffeln mit Himbeercreme und frischen Früchten

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: RINDSTATAR MIT KARTOFFEL-ESPUMA**

### **Rindstatar**

600 g Tatar  
2 EL Kapern  
2 EL Essiggurken  
2 EL schwarze Oliven  
1 Zwiebel  
1 Eigelb  
Peterli  
wenig Zitronensaft  
etwas Senf und Ketchup  
Salz und Pfeffer  
etwas Worcestershire Sauce  
etwas Tabasco

Alle Zutaten, ausser dem Fleisch, in einen Mixer geben und gut mixen. Dann das Fleisch dazu geben, gut verrühren. Tabasco je nach Wunsch dazugeben.

### **Kartoffel-Espuma**

250 g Kartoffeln  
30 g Butter  
100 ml Milch  
Muskatnuss  
Salz

Kartoffeln schälen und weichkochen. Die Milch zum Kochen bringen und mit der Butter mischen. Die Kartoffeln dazugeben und mit dem Mixer fein pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.  
Die Masse in einen Rahmbläser füllen und lauwarm auf dem Tatar servieren.



## **HAUPTGANG: POULETBRUST AUS DEM OFEN AN EINER COGNACSAUCE MIT SILBERZWIEBEL- UND SPECKGARNITUR, KOHLRABI-LIEBSTÖCKELDUETT UND KARTOFFELGRATIN**

### **Pouletbrust**

Pro Person ca. 150 g Pouletbrust in eine Kasserolle legen und nach Wunsch würzen und mit wenig Olivenöl einreiben. Im Backofen bei 80° C eine gute Stunde niedergaren.

### **Cognacsauce**

2 Zwiebeln  
4 EL Tomatenmark  
300 ml Weisswein  
500 ml Rindsfond  
200 ml Cognac  
2 Knoblauchzehen  
500 ml Rahm  
3 EL Schmand  
Worcestershire Sauce  
Peterli  
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln fein schneiden und mit etwas Butter andünsten. Das Tomatenmark und den Weisswein aufkochen. Die Zwiebeln dazugeben und alles etwas weiter kochen. Den Rindsfond dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Worcestershire Sauce abschmecken. Die Knoblauchzehen pressen und ebenfalls dazugeben. Cognac, Rahm und den Schmand dazugeben und gut verrühren. Peterli fein schneiden und dazugeben.

### **Kartoffelgratin**

800 g Kartoffeln  
375 ml Rahm  
375 ml Milch  
1 Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
Butterflocken

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Gratinform legen. Milch und Rahm mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Über die Kartoffeln giessen. Butterflocken darüber geben. Im Ofen bei 160° C ca. 40 Minuten backen.

### **Kohlrabi- Liebstöckelduett**

Kohlrabi und Liebstöckel in Würfel schneiden. Ca. 10 Minuten in Bouillon kochen.



## DESSERT: VANILLEJOGHURT-WAFFELN MIT HIMBEERCRÈME UND FRISCHEN FRÜCHTEN

### Vanillejoghurt-Waffeln

350 g Naturjoghurt  
6 Eier  
1 Pack Backpulver  
1 Pack Vanillezucker  
125 ml Öl  
3 EL Zucker  
Puderzucker

Alles in einer Schüssel mit dem Mixer auf niedriger Stufe verrühren. Portionsweise ins Waffeleisen füllen. Etwas auskühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

### Himbeercrème

400 g gefrorene Himbeeren  
300 ml Rahm  
etwas Milch  
etwas Puderzucker

Alles in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren. Kühl stellen und zusammen mit den Waffeln servieren.