

REZEPT VON DIANA

Sendung vom 07.03.2026

Sellerie-Velouté mit Jakobsmuscheln

* * *

Kalbskotelett mit cremiger Bramata, Rosenkohlblätter und Kalbsjus

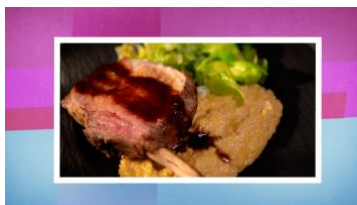
* * *

Filetierte Orangen und Zimtparfait

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: SELLERIE-VELOUTÉ MIT JAKOBSMUSCHELN

Sellerie-Velouté

6 Sellerieknollen

60 g Butter

1 l Bouillon

4 dl Rahm

1 dl Weisswein

1 Zitrone, Saft davon

Salz, Pfeffer

Die Sellerieknollen schälen und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Auf einem Blech die Stücke verteilen und im Ofen ca. 40 Minuten bei 160 °C rösten.

Die Butter in einer Pfanne heiss werden lassen und die Selleriestücke dazugeben. Kurz dünsten, mit dem Weisswein ablöschen und die Bouillon dazugeben. Alles aufkochen lassen und bei mittlerer Temperatur ca. 30 Minuten köcheln lassen. Den Rahm dazugeben und alles sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Jakobsmuscheln

10 Jakobsmuscheln

Eine Pfanne heiss werden lassen. Die Jakobsmuscheln abwaschen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Die Jakobsmuscheln mit der flachen Seite nach unten in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten goldbraun braten. Umdrehen und eine weitere Minute braten.



HAUPTGANG: KALBSKOTELETT MIT CREMIGER BRAMATA, ROSENKOHLBLÄTTER UND KALBSJUS

Kalbskotelett

1 kg Kalbskotelett
Etwas Öl
Salz

Den Braten eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und mit Salz würzen. In einer Pfanne das Öl heiss werden lassen und den Braten von allen Seiten scharf anbraten.

Im vorgeheizten Ofen bei 80 °C Ober-/Unterhitze ca. 1.5 Stunden auf eine Kerntemperatur von 56 °C garen.

Bramata

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1.25 l Gemüsebouillon
250 g Maisgriess
Salz, Pfeffer

Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch ca. 2 Minuten andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Maisgriess einrühren, Hitze reduzieren, unter häufigem Rühren bei kleinster Hitze ca. 50 Min. zu einem dicken Brei köcheln, würzen.

Rosenkohlblätter

500 g Rosenkohl
2 dl Wasser
2 dl Milch
etwas Butter
Salz, Pfeffer

Den Rosenkohl rüsten und die Blätter abzapfen.

Milch und Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Die Rosenkohlblätter ca. 1 Minute blanchieren. Abgiessen und mit eiskaltem Wasser abschrecken.

In einer Bratpfanne die Butter heiss werden lassen. Die Blätter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz andünsten.



Kalbsjus

1 kg Kalbsknochen
2 EL Pflanzenöl
200 g Knollensellerie
2 Rüebli
4 Zwiebeln
2 EL Tomatenpüree
3 dl Rotwein
2 dl Portwein
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kalbsknochen mit dem Öl vermengen und im heissen Ofen ca. 30 Minuten rösten.

Das Gemüse waschen, schälen und in walnussgrosse Stücke schneiden. Alles zu den Knochen geben, vermengen und weitere 30 Minuten rösten.

Knochen, Gemüse und Tomatenpüree in einen Topf geben und ca. 2 Minuten anschwitzen. Mit Rotwein Ablöschen. Die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduzieren. Portwein dazugiessen und den Sud nochmals auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Die Lorbeerblätter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 1 Liter kaltes Wasser dazugiessen. Aufkochen und mindestens 3 Stunden auf niedriger Stufe köcheln lassen.



DESSERT: FILETIERTE ORANGE MIT ZIMTPARFAIT

2 Eigelb
5 EL Zucker
1 Vanillestängel
1 TL Zimt
2.5 dl Rahm
2 Eiweiss
1 EL Zucker
3 Orangen

Eigelb, 5 Esslöffel Zucker, Vanillemark und Zimt rühren, bis die Masse hell ist. Rahm steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Eiweiss zusammen mit 1 Esslöffel Zucker steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. In die mit Backpapier oder Klarsichtfolie ausgekleidete Form geben und mind. 4 Stunden tiefkühlen.

Die Orangen filetieren und mitservieren.