

REZEPT VON MORENA

Sendung vom 09.10.2021

Rieslingsuppe mit Bündlerfleisch selbstgebackene Brötchen

* * *

Rindsfilet Stroganoff mit Reis Salatbouquet

* * *

Warmes Schoggiküchlein mit Truffles-Füllung Fruchtglacé

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RIESLINGSUPPE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SELBSTGEBACKENE BRÖTCHEN

Rieslingsuppe

1 EL Mehl
100g Bündnerfleisch
1 Knoblauchzehe
2.5 EL Butter
2.5 EL Mehl
7.5dl Fleischbouillon
2.5l Weisswein (z.B. Riesling)
2dl Rahm
2.5 frische Eigelbe
Salz, Pfeffer nach Bedarf
Sbrinzröllchen

Das Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden und beiseite stellen. Knoblauch schälen, halbieren, eine Pfanne damit ausreiben. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Mehl beigegeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen.

Bouillon und Wein auf einmal dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Nun die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln. Den Rahm und die Eigelbe in einer kleinen Schüssel gut verrühren. 3 EL heisse Suppe unter ständigem Rühren beigegeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen. Nach Geschmack würzen. Suppe mit dem beiseite gestellten Bündnerfleisch und den Sbrinzröllchen servieren.

Selbstgebackene Brötchen

400g Urdinkel-Mehl
1 Hefewürfel
1 1/2TL Salz
270g Wasser
1 EL Olivenöl
fürs Olivenbrot: Schwarze Oliven

Teig 1-2 Stunden ruhen lassen. Teig in 2 Hälften trennen – die eine Hälfte etwas kleiner und Oliven einkneten und den Teig bei guter Wärme ruhen lassen. Nun aus beiden Teiglingen je ein Baguette formen und aufs Blech legen. Beide von oben mit Schere einschneiden, aber nicht durchschneiden! Auf einem Blech in den kalten Ofen schieben. Diesen nun auf 200°C einschalten und ca. 30 Minuten backen.



HAUPTGANG: RINDSFILET STROGANOFF MIT REIS UND SALATBOUQUET

Rindsfilet Stroganoff

750g Rindsfilet, in Würfeln
Bratbutter zum Anbraten
1¼ Zwiebel, gehackt
2½ Knoblauchzehen, fein gehackt
250g Peperoni, in feinen Streifen
250g Champignons, in Scheiben
2,5dl Rotwein
1¼ EL Paprikapulver
1,25dl Bratensauce, gebunden
2,5dl Rahm
125g kleine Essiggurken
Salz, Pfeffer

Das Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter kurz und kräftig anbraten, dann herausnehmen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in derselben Pfanne in Bratbutter andämpfen. Die Peperoni und Champignons beifügen und mitdämpfen. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen, Paprika zugeben. Mit der Bratensauce und dem Rahm auffüllen und aufkochen. Essiggurken und Fleisch beifügen, nur kurz erhitzen, würzen & sofort servieren.

Salatbouquet

1 Saisonaler Blattsalat
2 Rübli
5-10 Radieschen
1 Salatgurke

Salatsauce

2-3 EL Olivenöl
1-2 EL Balsamico
1 TL Senf
1 EL Mayonnaise
1 TL Honig
Salz
Pfeffer
Salatgewürze

Gurke und Rübli in Längsstreifen schneiden. Mit den Gurkenstreifen "Schiffchen" formen. Salat waschen und zusammen mit den Rüblistreifen in die Schiffchen auf den Tellern anrichten. Radieschen dekorativ um die Salatschiffchen drapieren und die Sauce über den Salat verteilen.



DESSERT: WARME SCHOGGIKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN UND FRUCHTGLACÉ

Fruchtglacé

60g Zucker
300g Fruchtmischung, gefroren
100g Rahm

Zucker pulverisieren. Gefrorenes Obst zugeben und zerkleinern. Rahm zugeben und zu einer cremigen Fruchtglacé verrühren und sofort servieren oder nochmals tiefrieren.

Warme Schokoküchlein mit flüssigem Kern

100g Schokolade dunkel
25g Butter
Butter und Zucker für die Förmchen
2 Eigelbe
3 Eiweisse
1 Prise Salz
35g Zucker
4 Kugeln dunkle Truffes
0.5 Vanilleschote
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
150g Doppelrahm
Doppelrahm zum Servieren
Puderzucker nach Belieben, zum Bestäuben

Die Schokolade grob hacken. Mit der Butter in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen. Inzwischen vier Portionenförmchen grosszügig mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Kühl stellen.

Die geschmolzene Schokolade/Butter vom Wasserbad nehmen und die Eigelbe unterrühren. Die Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis ein glänzender, feinporiger, fast zäher Eischnee entstanden ist. Den Eischnee ebenfalls unter die noch leicht warme Schokolade rühren.

Die Schokolademasse in die vorbereiteten Förmchen füllen und je 1Truffes-Kugel hineindrücken. Die Oberfläche glattstreichen. Die Masse sollte nur bis 5mm unter den Rand reichen. Die Förmchen mindestens 2 Stunden in den Tiefkühler stellen, damit die Truffes-Kugeln später beim Backen schön flüssig bleibt. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden.



Das herausgekratzte Vanillemark mit dem Vanillezucker unter den Doppelrahm rühren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Schokoladenküchlein im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 15–18 Minuten backen.

Zum Servieren etwas Doppelrahm in die Mitte von 4 Desserttellern geben. Die noch warmen Schoggiküchlein in die Hand stürzen, dann sofort auf den Doppelrahm setzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.