

## REZEPT VON MARCEL

Sendung vom 21.03.2020

### Nüsslisalat an kartoffelbasierter Salatsauce mit glasierten Walnüssen und gebratener Entenbrust

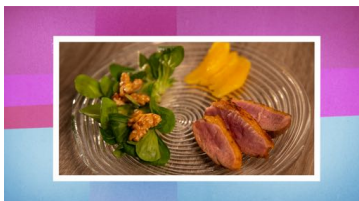
\* \* \*

### Rassiges Rindsvoressen Gratin Dauphinois Zweierlei Gemüse

\* \* \*

### Apfelroulade im Biskuitteig mit Sauerrahmglace und Macarons

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: NÜSSLISALAT AN KARTOFFELBASIERTER SALATSAUCE MIT GLASIERTEN WALLNÜSSEN UND GEBRATENER ENTENBRUST**

### **Entenbrust**

Entenbrüste

Das Fleisch in kalte Pfanne legen und 15 bis 20 Minuten beidseitig anbraten. Pro Teller 3 Tranchen anrichten und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Kartoffelbasierte Salatsauce**

1 Zwiebel

Weisswein

150 g Kartoffeln

3 dl Bouillon

2 EL Senf

5 EL Apfelessig

Salz

Pfeffer

Zwiebel in grobe Stücke schneiden, in einer Pfanne kurz anschwitzen und mit einem Schuss Weisswein ablöschen. Kartoffeln und Bouillon beifügen und 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Alles durch eine Kartoffelpresse oder Passevite drücken. Die Sauce abkühlen lassen, Senf und Essig begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Walnüsse**

50 g Walnüsse

1 TL Puderzucker

1 EL Honig

1 EL Erdbeer-Balsamico

Die Walnüsse in einer offenen Pfanne langsam erwärmen, jedoch nicht rösten. Puderzucker, Honig und Balsamico beifügen. Pfanne vom Herd nehmen und kurz durchschwenken. Die Nüsse auf ein Backpapier legen und abkühlen lassen.



## **Pizza-Rosmarin-Brötchen**

500 g Mehl  
1.5 TL Salz  
0.25 Würfel Hefe  
3.25 dl lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl  
3 Zweige Rosmarin

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln und ebenfalls daruntermischen. Wasser und Olivenöl dazugießen, Rosmarin in kleine Stücke hacken und begeben. Die Masse zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufgehen lassen. Kleine Brötchen formen und auf ein Backblech legen. Die Brötchen für 5 Minuten bei 230°C Umluft backen, die Hitze auf 180°C reduzieren und für weitere 10 bis 12 Minuten backen.



## HAUPTGANG: RASSIGES RINDSVORESSEN MIT GRATIN DAUPHINOIS UND ZWEIERLEI GEMÜSE

### Rindsvoressen

800 g Rindsvoressen  
4 Knoblauchzehen  
4 Speckscheiben  
2 EL Tomatenmark  
4 dl Rotwein  
6 dl Fleischbouillon  
Salz  
Pfeffer  
Paprika  
Schnittlauch  
Petersilie  
1 Zwiebel  
Öl  
3 Lorbeerblätter  
Butter  
Mehl

Rindsvoressen nach Belieben würzen, Knoblauchzehen fein hacken und Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Alles zusammen mit dem Tomatenmark im Bräter anbraten. Mit 3 dl Rotwein ablöschen und 5 dl Fleischbouillon begeben, den Rest Beiseite stellen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Etwas Schnittlauch und Petersilie hacken und dazugeben. Parallel dazu Zwiebel grob hacken und mit wenig Öl in Panne anschwitzen. Mit der restlichen Fleischbouillon und dem Rotwein ablöschen, Lorbeerblätter begeben und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb giessen und in eine Fetttrennkanne geben. Flüssigkeit zum Fleisch giessen. und im Bräter 5 Stunden köcheln lassen. Anschliessend nochmals voll erhitzen und mit Butter und Mehl abbinden.



## Gratin Dauphinois

3 dl Milch  
3 dl Rahm  
1 dl Bouillon  
Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer  
800 g mehlig kochende Kartoffeln

Für den Guss Milch, Rahm, Bouillon, geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer mischen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in kleine Förmchen verteilen. Nach 2 Schichten eine Prise Salz dazugeben und ein wenig vom Guss darüber giessen. Wenn die Förmchen voll sind, den restlichen Guss sowie etwas Rahm darüber giessen. Den Gratin für 35 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

## Rüebli-Stampf

5 Rüebli  
1 Kartoffel  
Gemüsebouillon  
Ingwer  
50 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Chili

Rüebli und Kartoffeln schälen und in einer Pfanne mit der Gemüsebouillon weichkochen. Die Masse mit einem Kartoffelstampfer stampfen und etwas Ingwer dazu reiben. Butter beifügen und alles gut umrühren bis ein feines Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und nach Belieben noch etwas Chili begeben.

## Federkohl

2 Speckscheiben  
500 g Federkohl  
2.5 dl Gemüsebouillon

Speckscheiben in kleine Streifen schneiden und zusammen mit dem Federkohl in die heisse Pfanne geben und andünsten. Gemüsebouillon beifügen und 30 Minuten dünsten.



## DESSERT: APFELROULADE IM BISKUITTEIG MIT SAUERRAHMGLACE UND MACARONS

### Rouladen-Teig

4 Eigelbe  
4 Eiweisse  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
120 g Mehl  
30 g Maisstärke

Eigelbe in einer Schüssel schaumig rühren. Eiweisse mit dem Salz vermengen und nach und nach den Zucker dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Maisstärke vermischen und über die Masse sieben, einrühren. Den Teig auf das Backblech streichen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 12 Minuten backen.

### Rouladen-Füllung

250 g Mascarpone  
250 g Quark  
1 Zitrone  
0.5 Tonkabohnen  
3 EL Zucker  
1 kg Äpfel  
5 EL Zucker  
1 TL Zimt

Mascarpone, Quark, Zitronensaft, geriebene Tonkabohne und Zucker gut vermischen und kurz kaltstellen. Äpfel schälen, reiben, mit Zucker mischen und in einer Pfanne erhitzen. Dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist, vom Herd nehmen, auskühlen lassen und mit Zimt mischen. Apfelmasse unter die Mascarpone-Quarkmasse heben. Füllung auf dem Biskuit gleichmässig verteilen und aufrollen.



## **Gebrannte Mandeln**

200 g Mandeln  
200 g Zucker  
Zimt  
Wasser  
4 cl Baileys

Mandeln, Zucker, Zimt, Wasser in eine weite Pfanne geben und ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten köcheln bis das Wasser verdampft ist. Baileys beifügen und warten bis der Zucker trocken ist. Weiterrühren bis der Zucker wieder schmilzt und sich um die Mandeln legt.

## **Macarons**

50 g gemahlene, blanchierte Mandeln  
50 g Puderzucker  
30 g Eiweiss  
13 g Zucker  
100 g Frischkäse  
1 EL Zimt  
4 EL Zucker

Mandeln und Puderzucker in einen Zerkleinerer geben, die Masse fein mixen und durch ein Sieb streichen. Eiweiss aufschlagen und Zucker beifügen. Mandelmasse vorsichtig mit dem Eiweiss vermischen. Masse in Spritzbeutel füllen und gleichmässige Tupfen auf ein Backblech spritzen. Für 30 Minuten ruhen lassen. Im auf 140°C vorgeheizten Ofen für 15 Minuten backen. Für die Füllung den Frischkäse mit Zimt und Zucker mischen und die auf die Hälfte der Macarons streichen.



## **Sauerrahmglace**

165 g Zucker  
15 g Glukosepulver  
1 g Johannisbrotkernmehl  
1dl Milch  
1dl Rahm  
1 Zitrone  
600 g Sauerrahm

Zucker, Glukosepulver und Johannisbrotkernmehl vermischen. Milch und Rahm in eine Pfanne geben, die vermischten Zutaten mit dem Schwingbesen hineinrühren und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen. Pfanne vom Herd nehmen, Zitronensaft unterrühren und auskühlen lassen. Sauerrahm beifügen und gut durchmischen. Die Masse in die Glace-Maschine geben und zu Glace verarbeiten.