REZEPT VON OLI

Sendung vom 18.02.2023

Weissweinschaumsuppe

*** * ***

Schweinsfilet im Kräutermantel
Pastinaken-Püree
geschmorte Kirschtomaten

*** * ***

Limettenmousse

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

VORSPEISE: WEISSWEINSCHAUMSUPPE

1 Zwiebel
200 g Champignons
150 g Sellerie
3 dl Vollrahm
3 dl Bouillon
3 dl Weisswein
25 g Butter
Salz, Pfeffer

Zwiebel, Sellerie und Champignons klein hacken und in der Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Bouillon und Weisswein dazugeben und etwas einkochen lassen. Das ganze pürieren und durch ein Sieb passieren. Rahm dazugeben und weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Butter montieren und servieren.

HAUPTGANG: SCHWEINSFILET IM KRÄUTERMANTEL, PASTINAKEN-PÜREE, GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN

Schweinsfilet im Kräutermantel
800 g Schweinsfilet
1 Bund Peterli, glatt
1 Bund Peterli, kraus
1 Bund Thymian
1 Pack getrocknete Blumen
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Alle Kräuter und die getrockneten Blumen fein hacken. In eine Schüssel etwas Olivenöl geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinsfilet zuerst in dem Öl und anschliessend in den gehackten Kräutern wenden. Das ummantelte Filet nun fest in Klarsichtfolie einpacken. Für ca. 1 Stunde im Sous-Vide garen.

Pastinaken-Püree
300 g Pastinaken
150 g Kartoffeln
1 l Bouillon
3 dl Vollrahm
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Pastinaken und Kartoffeln in der Bouillon sehr weich kochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Rahm und Butter darunterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Geschmorte Kirschtomaten
5 Zweige Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer

Tomaten in einer Gratinform mit dem Öl beträufeln. Die Knoblauchzehen sowie die Kräuterzweige dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten schmoren.

DESSERT: LIMETTENMOUSSE

300 g Rahmquark
100 g Zucker
8 Blätter Gelatine
5 dl Milch
5 Limetten
1.5 dl Rahm
4 Eiweisse

Den Rahmquark und Zucker in einer Schüssel verrühren und kühl stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Milch in einer Pfanne aufkochen, vom Feuer nehmen und 2-3 Minuten abkühlen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch auflösen. Kühl stellen bis sie an dem Rand entlang zu gelieren beginnt.
In dieser Zeit die Schale von 2 Limetten dünn abreiben. Alle Limetten auspressen. Den Rahm steif schlagen und bis zur Verwendung kühl stellen. Die angelierte Milch glatt rühren und zum Quark geben. Die Limettenschale und den Saft untermischen. Dann den Rahm unterziehen. Zuletzt die Eiweisse steif schlagen und unter die Crème ziehen. Das Limettenmousse in Förmchen abfüllen und fest werden lassen.