

REZEPT VON MARLEN

Sendung vom 17.12.2022

Tatar und Mousse von der geräucherten Forelle Salat

* * *

Pikante Involtini Prosecco-Risotto mit Belper Knolle Konfierte Tomaten

* * *

Fior di Latte-Glacé mit Amaretti und Karamell

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TATAR UND MOUSSE VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE

Räucherforellen Mousse

80 g Forellenfilets, geräuchert
70 g Rahmquark
25 g Frischkäse Meerrettich
2 Spritzer Zitronensaft
1 TL Meerrettichpaste
50 g Rahm, geschlagen
Salz, Pfeffer
Wenig Kresse

Forellenfilets enthäuten und in kleine Stücke schneiden und mit dem Rahmquark in einen hohen Becher geben. Zusammen pürieren. Dann in eine Schüssel umfüllen und den Frischkäse sowie den Zitronensaft untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den geschlagenen Rahm sorgfältig dazu mischen. Die Masse mit einem Dressiersack in kleine Gläser abfüllen. Mit Kresse und einem Cracker dekorieren.

Tatar vom geräucherten Forellenfilet

2 Stk Forellenfilet
1 kleine rote Zwiebel
½ Salatgurke
2 EL Crème Fraîche
2 TL Meerrettich Paste
Salz, Pfeffer, Schnittlauch
1 Avocado

Forellenfilets enthäuten und in feine Würfel schneiden. Rote Zwiebel schälen und fein hacken. Die Salatgurke der Länge nach halbieren, entkernen und sehr fein würfeln.

In einer Schüssel Crème Fraîche, die Meerrettichpaste, Salz und Pfeffer verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten ausser Avocado beifügen und sorgfältig mischen. Mit Hilfe eines runden Ausstechers das Tatar in der Mitte des Tellers anrichten.

Avocado in kleine Würfel schneiden und in den Ring füllen, den Ring mit dem Forellen Tatar auffüllen. Ring wegnehmen, garnieren und servieren.



HAUPTGANG: PIKANTE INVOLTINI, PROSECCO-RISOTTO MIT BELPER KNOLLE, KONFIERTE TOMATEN

Prosecco-Risotto mit Belper Knolle

1 mittlere Zwiebel
2 Knoblauchzehen
8 dl Hühnerbouillon
1 EL Butter
300 g Risottoreis
2½ dl Prosecco
50 g Butter
75 g Parmesan
Salz, Pfeffer

1 dl Prosecco
1 Stk Belper Knolle

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Bouillon aufkochen und warmhalten.
In einer Pfanne die erste Portion Butter (1 EL) schmelzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten.
Den Reis hineingeben und unter ständigem Rühren dünsten, bis die Reiskörner glasig werden.
Mit der ersten Portion Prosecco (2 dl) ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.
Nun die Hälfte der Bouillon (4 dl) dazu giessen und unter ständigem Rühren vom Reis aufnehmen lassen.
Die restliche heisse Bouillon beifügen und gut mit dem Risotto verrühren. Aufkochen und zugedeckt etwa 4 Minuten köcheln lassen. Dann die zweite Portion Butter (50g) und den Parmesan unter den fertigen Risotto ziehen und wenn nötig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Risotto mit einem grosszügigen Schuss Prosecco (1dl) parfümieren und zugedeckt 2-3 Minuten ruhen lassen.
Den Risotto auf vorgewärmte Teller anrichten und etwas Belper Knolle frisch darüber reiben.



Pikante Involtini

8 Stk Kalbs-Plätzli
2 EL Olivenöl
8 Scheiben Rohschinken
80 g Kräuter-Frischkäse
Wenig Chiliöl
8 Blätter Salbei
2 Stk Peperoni
Salz und Pfeffer

Peperoni für 45 Minuten im Backofen backen. Rausnehmen und direkt in einem Plastiksack luftdicht verschliessen. Abkühlen, danach enthäuten und 8 schöne Stücke schneiden.
Salbei waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen entfernen.
Schnitzel nacheinander zwischen einem längs aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit dem Boden eines Stieltopfes flach klopfen (2-3 mm).
Schnitzel nebeneinander legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit einem Pinsel mit Chiliöl bestreichen.
Im oberen Drittel bei der breiten Seite mit Kräuter-Frischkäse bestreichen.
1 Tranche Rohschinken, 1 Salbeiblatt, 1 Peperoni-Stück drauflegen.
Kalbs-Plätzli von der breiten Seite her aufrollen und mit Spiesschen feststecken.
Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Plätzli ca. 2 Minuten auf jeder Seite anbraten.
Involtini in einer Auflaufform ca. 20 Minuten bei 60 °C im Ofen ziehen lassen bis die Kerntemperatur 54 °C erreicht hat.

Konfierte Tomaten

500 g Dattel-Tomaten
Rosmarin, Thymian, Oregano
3 Stk Knoblauchzehen
Salz und Zucker
Ca. 3 dl Olivenöl

Tomaten häuten im heissen Wasser, halbieren, mit der Schnittfläche gegen oben auf ein Backblech mit einem Bett von Rosmarin, Knoblauch und Thymian und Oregano legen. Mit Salz und mit der doppelten Menge Zucker bestreuen. Im Ofen bei 100 °C Umluft ca. 3-5 Stunden konfieren. Dürfen auch gerne 12 Stunden sein, dann auf 80 °C runter gehen.
Tomaten mit dem Olivenöl übergiessen.



DESSERT: FIOR DI LATTE-GLACÉ MIT AMARETTI UND KARAMELL

Fior di Latte-Glacé

2 dl Milch
120 g Zucker
150 g Mascarpone
3 dl Rahm

Milch und Zucker in einer Pfanne unter Rühren aufkochen. In eine Schüssel umgiessen und Mascarpone sowie Rahm unterrühren. Abkühlen lassen.

Die Mascarpone-Rahm-Masse in der Glacé Maschine cremig gefrieren lassen.

In ein Tupperware abfüllen und im Tiefkühler aufbewahren.

Karamell

100 g Zucker
1½ dl frisch gepresster Orangensaft
1 dl Rahm

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam zu Haselnussbraunem Karamell schmelzen. Dann ohne Rühren den Orangensaft dazu giessen und durch leichtes Kochen den Karamell auflösen. Den Rahm beifügen und alles auf 1½ dl einkochen.

Orangen-Karamell abkühlen lassen.

Amaretti

250 g Mandeln gemahlen, geschält
200 g Zucker
2 Eiweisse
1 TL Honig
½ Bio-Orange
1 Fläschchen Bittermandel Aroma
100 g Puderzucker

Gemahlene Mandeln und Zucker vermischen. Eiweiss, Honig, Orangenzesten sowie Bittermandeln Aroma dazu geben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig ist sehr kompakt und klebrig. Die Masse ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus der Masse einzelne Kugeln von ca. je 20 Gramm formen. Diese Kugeln im Puderzucker wälzen. Auf einem Backblech verteilen. Ca. 8 Stunden an einem kühlen, trocknen Ort trocknen lassen.

Nach dem trocknen mit drei Finger die Kugel drücken, so entsteht die klassische Amaretti Form.

Im Ofen bei 180 °C Umluft für ca. 10 Minuten backen.

Sie sollten etwas goldene Farbe annehmen. Aussen knusprig und innen noch schön weich bleiben.