

## REZEPT VON SANDY

Sendung vom 05.12.2020

### **Parmigiana di melanzane**

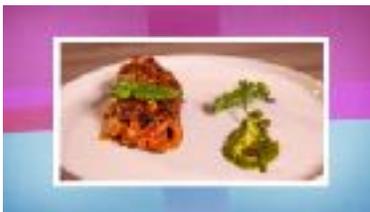
\* \* \*

### **Rindsfilet selbstgemachte Tagliatelle mit frischen Steinpilzen und Trüffel**

\* \* \*

### **Apfelkuchen mit Glacé**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: PARMIGIANA DI MELANZANE**

### **Parmigiana di melanzane**

2 Auberginen  
Zwiebel  
Knoblauch  
Olivenöl  
2 Dosen Pelati  
Mehl  
Parmesan  
gehackte Mandeln  
Mozzarella  
Salz

Auberginen in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und ziehen lassen bis Flüssigkeit austritt. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Würfel schneiden, in Pfanne mit Olivenöl anbraten, geschnittenen Knoblauch beifügen und Pelati dazu geben. Aufkochen und sparsam salzen. Auberginen-Flüssigkeit abgiessen, auf Küchenpapier trocken tupfen, in etwas Mehl wenden und in Bratpfanne mit Zugabe von wenig Öl anbraten. Wenig Sugo in Auflaufform geben, Auberginen auslegen, grosszügig Sugo darauf verteilen, grosszügig Parmesan streuen und weiter schichten. Letzte Schicht mit Parmesan bedecken und gehackte Mandeln darüber streuen. Im Backofen Ober- Unterhitze bei 180° ca. 35 Minuten backen. In den letzten 10 Minuten Mozzarella darüber geben.



## **HAUPTGANG: RINDSFILET MIT SELBSTGEMACHTEN TAGLIATELLE, FRISCHEN STEINPILZEN UND TRÜFFEL**

### **Tagliatelle mit Pilzen**

400 g Mehl  
4 Prisen Salz  
4 Eier  
Steinpilze  
Butter  
Trüffelbutter  
Trüffel

Mehl, Salz, Eier vermengen und kneten bis ein glatter Teig entsteht. In Klarsichtfolie einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Pasta mit Pasta-Maschine in gewünschte Form bringen. Kurz vor dem Servieren Pasta in kochendes Salzwasser geben und ca. 3 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Steinpilze mit viel Butter anbraten. Trüffelbutter mit einem grossen Löffel Pasta Wasser begeben. Pasta abtropfen und direkt in Bratpfanne geben. Schwenken, abschmecken und mit Trüffel servieren.

### **Rindsfilet**

Rindsfilet  
Fleur de Sel

Rindsfilet 1 Stunde vor dem Verwenden aus dem Kühlschrank nehmen. Von allen Seiten 1 Minute anbraten und in vorgewärmte, feuerfeste Form geben und im Backofen bei 80°C ca. 1.5 Stunden niedergaren. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 55° haben. In Scheiben schneiden und mit Fleur de Sel servieren.



## DESSERT: APFELKUCHEN MIT GLACÉ

### Gedeckter Apfelkuchen

Mürbeteig:

300 g Mehl

100 g Butter

100 g Zucker

1 TL Backpulver

1 Päckli Vanillinzucker

2 Eier

Mehl, Butter, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und Eier zu einem Mürbeteig verarbeiten. Springform einfetten und den Mürbeteig darin ausrollen. Einen Rand von ca. 3 cm hochziehen, damit die Masse nicht ausläuft. Form kühl stellen.

Füllung:

1.5 kg Äpfel, säuerlich

50 g Butter

1 TL Zimt

50 g Zucker

5 dl Vanillepudding

150 g Mehl

100 g Butter

100 g Zucker

Äpfel schälen, achteln und in Würfel schneiden. Kerngehäuse entfernen. Zusammen mit der Butter, dem Zucker und Zimt in einen Topf geben und solange erhitzen, bis die Apfelstückchen verkochen und eine festere Masse entsteht, beiseite stellen. Pudding auf den Teig geben und gleichmässig verteilen. Apfelmasse darauf geben und ebenfalls vorsichtig verteilen. Mehl, Butter und Zucker zu einen Krümelteig verarbeiten und auf die Apfelfüllung geben. In den auf 160°C vorgeheizten Backofen geben und für 60 Minuten backen. Damit der Kuchen braun wird, den Backofen 10 Minuten vor Ende auf 200°C stellen und während gutem Beobachten leicht braun backen.



## **Glacé**

2 dl Rahm

2 dl Milch

130 g Zucker

Für Zimteis: 5 TL Zimt

Für Honigeis: viel Honig

Alle Zutaten vermengen und in die Eismaschine geben. Im Tiefkühler noch einige Stunden gefrieren weiter kühlen.