

REZEPT VON ANA
Sendung vom 08.02.2025

Geräucherte Forelle auf Eiersalat

* * *

**Rindsvoressen an Cognacsauce
Kartoffeltätschli und Rotkraut**

* * *

Crème Brûlée und Zimtzwetschgen

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GERÄUCHERTE FORELLE AUF EIERSALAT

300 g Forellenfilet, geräuchert
8 Eier, hartgekocht
4 Essiggurken
1 Zwiebel
50 g Mayonnaise
2 TL Senf
1 EL Zitronensaft
1 EL Essig
etwas Schnittlauch, fein gehackt
etwas Peterli, fein gehackt
etwas Dill, fein gehackt
Salz, Pfeffer

Die Eier schälen und in je vier gleichmässige Stücke schneiden.

Für die Sauce die Mayonnaise, Senf, Zitronensaft, Essig und die Kräuter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Forellen und Eier auf einem Teller anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit Essiggurken und Zwiebeln garnieren.



HAUPTGANG: RINDSVORESSEN AN COGNACSAUCE, KARTOFFELTÄTSCHLI UND ROTKRAUT

Rindsvoressen an Cognacsauce

1 kg Rindfleisch
2 Schalotten
2 Rüebli
1 EL Cognac
5 dl Fleischbouillon
30 g Bratensauce aus der Tube
Pfeffer, Salz, Lorbeerblätter, Paprikapulver

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rindfleisch in Stücke schneiden und mit Pfeffer, Salz, Lorbeerblättern und Paprikapulver würzen. Sobald das Öl heiss ist, die Fleischwürfel in der Pfanne rundherum scharf anbraten, bis sie eine schöne braune Kruste haben.

Die Schalotten und Rüebli schneiden, zum Fleisch dazugeben und mitdünsten. Die Fleischbouillon dazugeben und zusammen mit der Bratensauce auf niedriger Stufe zwei bis drei Stunden köcheln lassen.

Kartoffeltätschli

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
1 TL Backpulver
125 g Crème fraîche
1 TL Salz
etwas Pfeffer
5 dl Rahm
90 g Mehl
90 g Appenzeller Käse, gerieben

Kartoffeln im Salzwasser ca. 30 Minuten kochen. Wasser abgiessen und die Kartoffeln etwas abkühlen lassen. Schälen und durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben. Crème fraîche dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rahm, Mehl und Appenzeller mischen und unter die Kartoffelmasse mischen. Die Masse zu acht Kugeln formen, etwas flach drücken und zu ca. 2 cm dicken Tätschli formen.

In einer Bratpfanne etwas Bratbutter erhitzen. Die Tätschli portionsweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Minuten goldgelb braten.



Rotkraut

1.25 kg Rotkohl, gehobelt

2 dl Gemüsebouillon

1.25 Zwiebeln, fein gehackt

2.5 süssliche Äpfel, klein gewürfelt

1.25 EL Zucker

2.5 EL Essig

Salz, Pfeffer

Zwiebeln zusammen mit Zucker und den fein geschnittenen Apfelstücken in etwas Öl anbraten. Das Rotkraut begeben und den Essig sofort dazugeben. Zehn Minuten zugedeckt dünsten. Die Gemüsebouillon dazugiessen und würzen. Ca. 40 Minuten dünsten. Nach Belieben mit etwas Butter und Rotwein verfeinern.



DESSERT: CRÈME BRÛLÉE MIT ZIMTZWETSCHGEN

Crème Brûlée

5 dl Vollrahm
1.25 Vanillestängel
5 Eigelb
3.75 EL Zucker
ca. 1 l siedendes Wasser

Ofen auf 180° C vorheizen. Rahm in eine Pfanne giessen, Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides begeben, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen, Vanillestängel entfernen.

Die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. Den Vanillerahm darunterühren, durch ein Sieb in einen Messbecher giessen.

Förmchen auf Haushaltspapier in ein tiefes Backblech stellen. Crème in die Förmchen giessen, diese einzeln mit Alufolie zudecken. Siedendes Wasser bis auf die Hälfte der Höhe der Förmchen ins Blech giessen.

Garen im Wasserbad: ca. 30 Minuten in der Mitte des Ofens. Blech sorgfältig herausnehmen, Folie entfernen, Förmchen ca. 10 Minuten im Wasser stehen lassen. Förmchen herausnehmen, auskühlen, Crème zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Stunden fest werden lassen.

Den Rohzucker kurz vor dem Servieren gleichmässig auf der Crème verteilen, mit der Flamme des Bunsenbrenners karamellisieren.

Zimtzwetschgen

300 g Zwetschgen
0.5 dl Wasser
0.5 dl Rotwein
1 EL Zimt
4 EL Zucker

Zwetschgen rüsten, halbieren und den Stein entfernen. Das Wasser mit dem Wein in einer Pfanne erhitzen. Zwetschgen, Zimt und Zucker dazugeben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Die Hitze reduzieren und für ca. 30 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Zwetschgen weich sind und die Flüssigkeit etwas eingedickt ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und eine Stunde lang abkühlen lassen.