

KOCHEN



Vorspeise

Caprese «aufgeblasen»

Zubereiten: 50 Minuten

2

Hauptspeise

Kalbsfilet «im Vakuum» mit Sauce b arnaise

Zubereiten: 2 Stunden Garen!!! / 40 Minuten zubereiten und fertigstellen

3

Sp atzli «coloriert»

Zubereiten: 40 Minuten

5

Ruebli «im Duett»

Zubereiten: 30 Minuten

6

Dessert

Traum «im Glas»

Vorbereiten: 20 Minuten & 15 backen

7

Vorspeise

Caprese «aufgeblasen»

ANSPRUCHSVOLL, braucht Fingerspitzengefühl

(Inspiration aus <https://www.chefkoch.de/rezepte/2242311359212960/Mozzarella-Ballons.html>)

Zubereiten: 50 Minuten

Rezept für 12 Personen

- 6 Kugeln **Mozzarella**
- Tomaten
- 1 Glas **Olivenöl**
- 3 dl Dunkler **Balsamico**
- 6 g **Agar Agar** (3 Päckchen)
- 6 Bund **Basilikum**
- Meersalz, Pfeffer



SOFORT STARTEN

Olivenöl für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Tomaten allenfalls schälen, grössere Tomaten mundgerecht schneiden und Kernen entfernen.

Balsamico mit Agar Agar in einem kleinen Topf erhitzen, so dass die Flüssigkeit leicht köchelt, aber nicht richtig kocht. **2 Minuten simmern lassen.**

Eine saubere **Pipette** nehmen, den Balsamico einfüllen und tropfenweise in das eiskalte Öl geben. Balsamico Perlen mit einem Sieb aus dem Öl fischen und kurz in einem kalten Wasserbad schwenken.

Basilikum in Streifen schneiden. Etwas geschnittener Basilikum für die Dekoration zur Seite stellen. Den Rest im **Mörser** mit wenig Olivenöl gut zerdrücken.

Nun die Hälfte des zerdrückten Basilikums in den **Kisag-Bläser** geben und mit 1 Patrone Gas füllen. Mehr Olivenöl zum übrigen Basilikum in den Mörser geben, verrühren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Je 1 Löffel vom Basilikum Öl auf die Teller setzen und mit dem Löffel quer über den Teller ziehen, so dass ein dekorativer Streifen entsteht.

Tomaten daneben anrichten und darauf das fein geschnittenes Basilikum drapieren.

Wasser in einer **breiten Pfanne** aufkochen und vom Herd nehmen.

Mozzarella Kugeln halbieren und die Stücke für **5 bis 10 Min. in das heisse Wasser** legen, bis sie weich und biegsam sind. Vorsicht, dass die Kugeln nicht aneinander kleben bleiben!

Mozzarella aus dem Wasser nehmen. Er hat jetzt eine Konsistenz wie Kaugummi.

Handschuhe anziehen und die Mozzarellastücke **für 30 Sekunden kneten**, bis sie etwas abgekühlt sind. Es muss ein vollständig verschmolzenes Stück ohne Falten sein (im Notfall noch einmal anschmelzen).

Düse vom **Kisag-Bläser** in die Mozzarellastücke stecken. Dabei die Stücke fest an die Düse drücken und Mozzarella **vorsichtig aufblasen**. Wenn die Mozzarellaballons langsam durchsichtig werden, aufhören. Den Mozzarella am Boden zusammendrücken. Wenn sie reissen, wieder ins heisse Wasser legen.

Mozzarellaballons in den Tellern auf dem Pesto anrichten und mit Balsamico Perlen dekorieren.

Hauptspeise

Kalbsfilet «im Vakuum» mit Sauce b ernaise

ANSPRUCHSVOLL, sorgf ltiges Arbeiten

(Rezept aus «SRF bi de L t» M nnerk che 2019)

Zubereiten: 2 Stunden Garen!!! / 40 Minuten zubereiten und fertigstellen

Rezept f r 12 Personen

2,5	Kg	Kalbsfilet
1		Abgeriebene Zitrone
1	EL	Olivenöl
1	Bund	Rosmarin
1	Bund	Thymian
6	EL	Bratbutter
		Meersalz, Pfeffer
3	dl	Cognac

Sauce b ernaise

5	dl	Weisswein
3	EL	Weissweinessig
6		Schalotten
1	Bund	Estragon
1	EL	Pfefferkörner, zerquetscht
9		Eigelb
450	g	Butter, kalt, in Stücke geschnitten
3	TL	Zitronensaft
3	TL	Senf
3	dl	Salz, Pfeffer



1 Tag vorher: Kalbsfilet mit Oliven l und Zitronenschale einreiben. In **Vakuumbeutel** legen und je ein Zweig **Rosmarin** und **Thymian** dazu legen. **Vakuumieren** und Beutel in den K hlschrank stellen.

SOFORT STARTEN

Beutel mit Kalbsfilet in eine Pfanne legen mit Wasser bedecken und **1   bis 2 Stunden bei 56 Grad** garen lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce b ernaise vorbereiten.

Sauce béarnaise vorbereiten

Butter in Stücke schneiden und **in den Gefrierer** stellen.

Zitronensaft auspressen.

Schalotten grob schneiden. Mit dem **Weisswein, Essig**, den zerquetschten Pfefferkörner und dem grob geschnitten **Estragon** (inkl. Stängel) in einer Pfanne aufkochen und bis **auf 1,5 dl einkochen lassen**.

Reduktion in eine **metallene Wasserbadschale** absieben, Gewürze und Schalotten dabei fest ausdrücken und leicht auskühlen lassen.

Wasserbadpfanne mit wenig Wasser füllen und aufkochen.

Die Schale ins Wasserbad stellen. **Eigelbe** zur Reduktion geben und schnell mit der Flüssigkeit verrühren. Die Eigelbmasse **bei mittlerer Hitze** mit dem **Schwingbesen** dauernd schlagen, bis die Masse dickflüssig ist.

Wasserbadschale entnehmen und erst für die Fertigstellung wieder ins heisses Wasserbad stellen.

Kalbsfilet fertigstellen

Das Kalbsfilet aus dem Beutel nehmen. Kräuter entfernen und Filet etwas abtupfen.

Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet zügig rundum anbraten. Salzen, Pfeffern.

Ventilator abstellen. Mit **Cognac** begiessen und flambieren.

Kalbsfilet in **Alufolie** einpacken und **5 Minuten ruhen** lassen, bevor es aufgeschnitten wird.

Sauce béarnaise fertigstellen

Wasserbad erhitzen und Wasserbadschale wieder hineinstellen.

Jetzt unter ständigem Rühren nach und nach die **kalten Butterstücke** zur Eigelbmasse geben, bis eine cremige Sauce entsteht.

Zitronensaft und Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

Spätzli «coloriert»

Einfach

Zubereiten: 40 Minuten

Rezept für 12 Personen

600 g	Mehl
6	Eier
5 dl	Wasser
1 EL	Öl
3 TL	Salz
	Pfeffer
	Muskat
300 g	Spinat, feingehackt, aufgetaut
3 EL	Butter

Wasser, Eier und Öl miteinander vermischen. Mehl, Salz, wenig Pfeffer und eine Prise Muskat zur Flüssigkeit geben.

Den Teig solange schlagen bis er glatt ist, Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle fällt.

Abgetropfter, fein gehackter Spinat unter den Teig mischen.

Teig zugedeckt etwas ruhen lassen.

Salzwasser in einer hohen Pfanne aufkochen.

Teig durch ein Spätzesieb ins siedende Salzwasser passieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen.

In kalten Wasser rasch abkühlen und sofort abschütten.

Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Spätzle vor dem Servieren darin anbraten.

Ruebli «im Duett»

Einfach

Zubereiten: 30 Minuten

Rezept für 12 Personen

		Verschieden farbige Rüebli
2	EL	Butter
2	dl	Gemüsebouillon
1	TL	Zucker
6	EL	Pinienkerne

Gemüsebouillon aufkochen.

Rüebli schälen und längs halbieren.

Butter in einer flachen Pfanne erwärmen und Rüebli darin andünsten.

Zucker darüber streuen und leicht mitdünsten, bis er sich auflöst.

Mit Bouillon ablöschen.

Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen und gegen Ende der Garzeit den Deckel entfernen. Zum Schluss das Gemüse mit der sich bildenden sirupartigen Flüssigkeit überglänzen.

Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten und beim Servieren über die Rüebli streuen.

Dessert

Traum «im Glas»

Einfach

Vorbereiten: 20 Minuten & 15 backen

Rezept für 12 Personen

6	Orangen
6	Eier
220 g	Zucker
300 g	Dunkle Schoggi
220 g	Butter
150 dl	Mehl
1 EL	Kakaopulver
	Goldpuder



Die Hälfte der **Orangen** warm abspülen und die Schale abreiben.
Alle Orangen schälen, filetieren und bei Seite legen.

Eier und Zucker sehr gut schaumig schlagen, bis eine helle Masse entsteht.

Schoggi und Butter in einer Pfanne (oder im Wasserbad) **bei mittlerer Hitze schmelzen** und dann zur Eimasse geben. Sofort gut verrühren.

Mehl und Kakaopulver dazu sieben, **Orangenabrieb** begeben und alles sorgfältig vermengen.

Feuerfeste Gläser (**Weck-Gläser**) ausbuttern und den Teig in die Gläser füllen.

Erst bei Bedarf backen. Das Dessert wird warm serviert. Die Gläser bis dahin kühl stellen.

Backofen auf 210 Grad heizen und Küchlein für **12-15 Minuten backen**. Der Kern soll noch weich sein. Küchlein mit **Goldpuder** bestäuben.

Dessert mit den **filetierten Orangen** servieren und den Teller mit Goldpuder ausschmücken.