

Kochen vom 29.05.2017

*Schinken – Trüffel – Röllchen
mit Grünspargeln*

Gefülltes Rinderfilet mediterran

*Holunder – Sabayone mit
marinierten Erdbeeren*

Peter Hofer

André Fuchschmid

Schinkel – Trüffel – Röllchen

Für 4 Personen

4 Scheiben Schinken

100 gr. Bergkäse

50 gr. Frischkäse

100 gr. Ricotta Frischkäse

12 grüne Spargeln

2 El. Sonnenblumenöl

Frische Sommertrüffel

Balsamicoessig

Nüsslisalat

Brunnenkresse

Für die Füllung den geriebenen Bergkäse mit Ricotta, Frischkäse, Tabascosauce und Salz vermischen. Masse in einen Spritzsack füllen und auf die Schinkenblätter aufspritzen. Straff einrollen und in der Mitte schräg schneiden auf den Teller anrichten. Die Spargelspitzen in Salzwasser bissfest kochen, kalt abspülen. Mit Sonnenblumenöl, Balsamico sowie Salz marinieren und auf die Röllchen legen. Mit gehobelten Trüffel garnieren.

Gefülltes Rinderfilet mediterran

für 6 Personen

800 gr. Rinderfilet

6 Tomaten getrocknet und in Öl eingelegte

2 Tomaten enthäutet

150gr. Blattspinat

100 gr. Parmaschinken

2 El. Crème fraîche

Pfeffer schwarz

Meersalz

3 El. Olivenöl

Einige Zweige Rosmarin und Thymian

2 Zehen Knoblauch

Das Filet längs zu einer grossen Roulade schneiden dafür knapp 1 cm über dem Schneidbrett den Schnitt ansetzen und nicht komplett durchschneiden, das dicke obere Stück nach hinten klappen und immer soweit schneiden bis das gesamte Filet zu einer grossen Platte geschnitten ist. So bekommt man eine grosse flache Scheibe aus dem Filet. Die Tomaten enthäuten und entkernen, mit den eingelegten Tomaten mit dem Pürierstab zerkleinern. Den Spint 3 Sek. in kochendem Wasser blanchieren in Eiswasser geben und gut abtropfen lassen. Die Blätter auseinander breiten und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenmasse gleichmässig verteilen. Darüber die Spinatblätter auslegen, dann den Seranoschinken darauf verteilen und die Creme fraîche darüber verstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aufrollen mit Küchenschnur binden. Von aussen noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 Grad vorwärmen Ober und Unterhitze vorheizen.

In der Pfanne Olivenöl erhitzen die Filetrolle darin kräftig auf allen Seiten anbraten. Den Rosmarin und Thymian sowie den Knoblauch nach dem anbraten in die Pfanne geben

Ein Thermometer in die Mitte der Rolle stecken und für etwa 90 Minuten bei 160 Grad in den Ofen schieben. Das Fleisch ist gut wenn eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

Dazu passt Blattspint und Kartoffelgratin

Holunder – Sabayone mit marinierten Erdbeeren

Für 6 Personen

1 El. Zucker

1 EL. Zitronensaft

Wenig abgeriebene Zitronenschale

Wenig Pfeffer

1 Zweig Zitronenthymian

750 gr. Erdbeeren

Holundersabyone

2 El. Wasser

2 El. Holunderblüten Sirup

2 El. Puderzucker

2 Eigelb

0.5 dl. Vollrahm steif geschlagen

Erdbeeren halbiert zu Garnieren

Zutaten bis und mit Zitronenthymian mischen

Erdbeeren daruntermischen. Zugedeckt 1 Stunde marinieren

Wasser, Sirup, Puderzucker und Eigelb in einer Chromstahlschüssel verrühren.

Unter ständigem Rühren über dem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen.

Sofort in eiskaltes Wasser stellen und weiterschlagen bis die Creme ausgekühlt ist.

Rahm darunterziehen.

Erdbeere und Sabayone in Gläser anrichten, garnieren