

VITELLO TONNATO



Das brauchst du für 8 Personen

Zubereitung

Fleisch

1 Liter Wasser
3dl. Weisswein
1 Zitrone nur den Saft
1 Rüebeli in Stücken
1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel geviertelt
1kg Kalbsbraten (zb. Kalbsnuss)

Sauce

2 hart gekochet Eier ,halbiert
2 Dose weisser Ton in Salzwasser ca. 200g abgetropft zerzupfen
2 El Zitronensaft
1/2 dl Oel
4-5 Sardellenfilets kalt abgespült
1 El Kapern
100g Mayonnaise
Salz
Pfeffer

Anrichten

2 Schalotte, in feinen Ringen
Kapernäfel
Kapern
Zitronenscheiben dünn

Fleisch

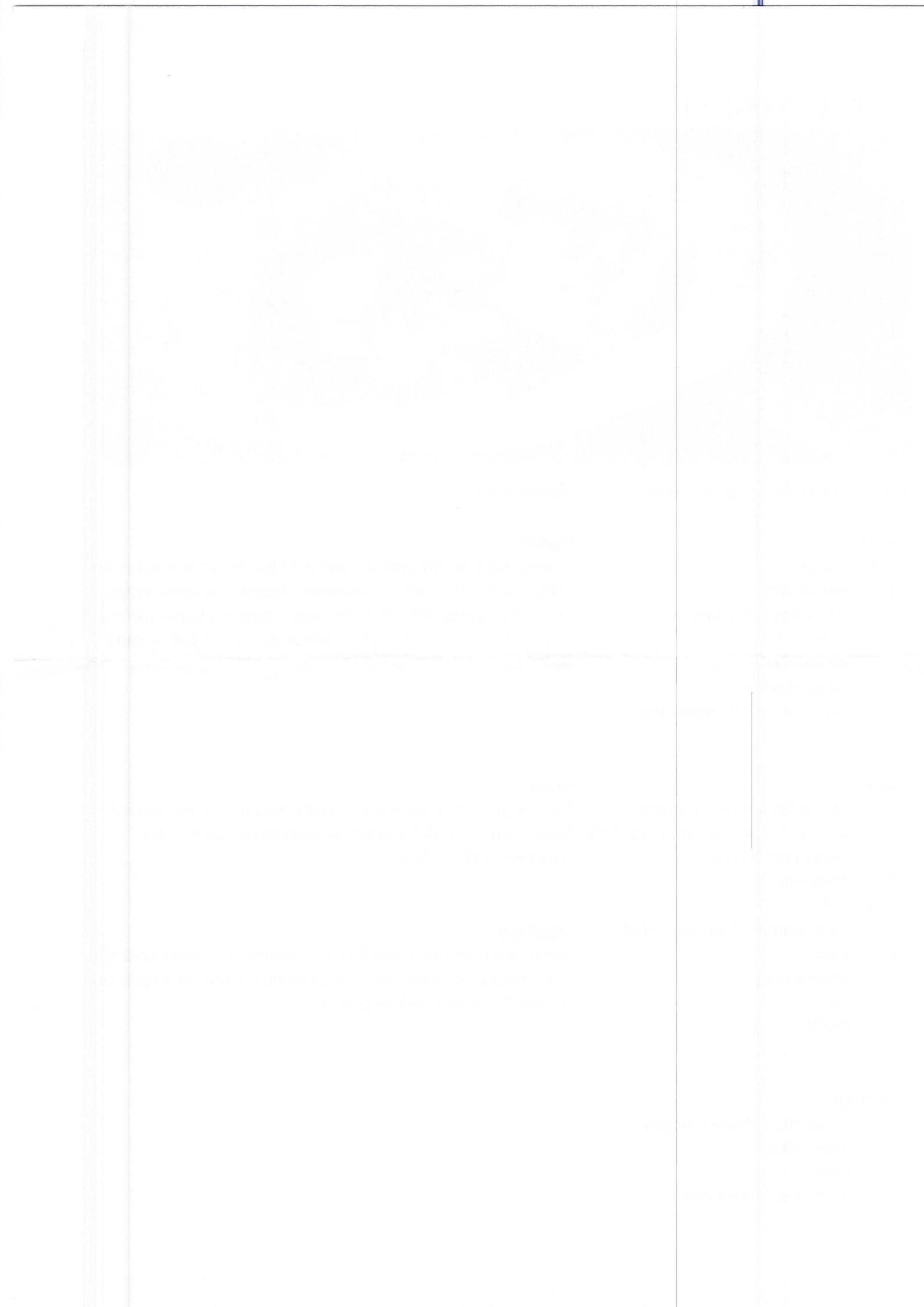
Wasser mit allen Zutaten bis und mit Lorbeerblatt in einer hohe Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch beigegeben, knapp unter dem Siedepunkt ca.1 Std. ziehen lassen. Pfanne von der Platte nehmen. Fleisch im Sud auskühlen. 1/2 dl Sud beiseite stellen.

Sauce

Beiseite gestellter Sud mit Eier und allen Zutaten bis und mit Kapern pürieren, Oel langsam dazugiesen bis eine glatte Sauce entsteht. Salzen

Anrichten

Fleisch quer zur Faser sehr fein tranchieren, auf Teller anrichte Sauce darauf verteilen, mit Kapernäfel, Schalotten Ringen und dünnen Zitronenscheiben garnieren.



Schweinefilet auf Spaghetti in Gorgonzola-Sauce

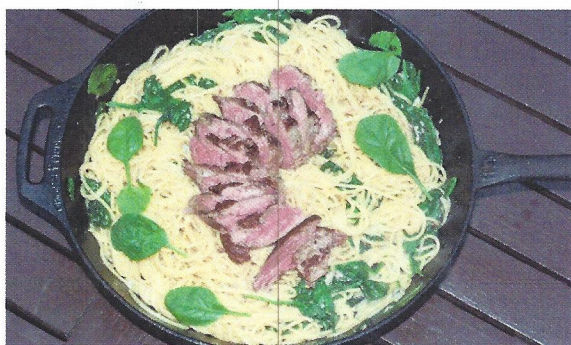
Portionen: 4 Personen

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 300 g Schweinefilet
- 200 g Gorgonzola
- 125 g junger Blattspinat
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Fleur de Sel
- Steakpfeffer

Anleitungen

1. Bei der Zubereitung das Schweinefilet auf Spaghetti kommt es in erster Linie auf die Reihenfolge und das richtige Timing an, denn das Filet sollte möglichst zeitgleich mit den Spaghetti fertig sein. Der Grill auf 120 °C vorheizen.
2. Der Knoblauch fein gehackt, der Spinat gewaschen und trocken getupft oder geschleudert und der Gorgonzola wird gewürfelt. Die Nudeln werden nun in Salzwasser gekocht, wobei die auf der Packung angegebene Kochzeit um drei Minuten verkürzt wird. Wenn auf der Packung beispielsweise 9 Minuten Kochzeit steht, sollten die Nudeln nur 6 Minuten gekocht werden, denn sie werden später in der Gusspfanne fertig gegart.
3. In der Zwischenzeit werden etwa 1,5 EL Bratbutter in der Gusspfanne erhitzt und das Filet wird darin bei hoher Hitze von jeder Seite für ca. 45 Sekunden scharf angebraten. Dann wird es aus der Pfanne genommen und bei etwa 120 °C im Grill zum Nachziehen gegeben.
4. Vom Nudelwasser nimmt man 250 ml ab und gibt es in die Gusspfanne. Darin wird der Gorgonzola bei mittlerer Hitze gelöst. Die Nudeln werden abgeschüttet und dann zusammen mit dem Spinat und dem Knoblauch in die Pfanne mit der Gorgonzola-Sauce gegeben. Unter ständigem Rühren werden die Spaghetti fertig gegart und mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abgeschmeckt.
5. Je nach Dicke sollte das Schweinefilet jetzt auch den gewünschten Garpunkt erreicht haben. Ein Filet sollte medium-rare oder medium serviert werden mit einer Kerntemperatur von etwa 54-56 °C. Nachdem das Filet kurz geruht hat, wird es aufgeschnitten, mit Fleur de Sel und Steakpfeffer gewürzt und zu den Gorgonzola-Nudeln serviert.



Orangen-Flans

Portionen: 4 Personen

Zutaten

- 6 Orangen, halbiert
- 2 frische Eier
- 1.8 dl Halbrahm
- 1 Orange, wenig abgeriebene Schale
- 2 EL Orangenlikör oder Rum
- 1 EL Maizena
- 4 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker

Und so wirds gemacht:

Vorbereiten: Fruchtfleisch mit einem Grapefruit-Messer herauslösen, in Würfeli schneiden. Schalen mit der Zitruspresse sauber auspressen (Saft für ein Getränk verwenden), mit Orangenwürfeli füllen, in eine gefettete ofenfeste Form oder Aluschälchen setzen.

Guss: Alle Zutaten verrühren, in die Orangenschalen giessen.

Grillieren: zugedeckt 20–30 Min. über schwacher Glut, bis die Masse fest wird (sie darf nicht kochen).

