

Folge 6: Zottelige Rinder und Teufelssalat

Rezepte von Christine Baumann

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Gruß aus Küche: Vitello „Forello“, Teufelssalat, Markklößchensuppe

Zutaten Vitello „Forello“

800 g Tafelspitz z. B. vom Bio-Hochlandrind im Vakuumbbeutel

Zutaten Sauce

150 g geräuchertes Forellenfilet

2 Sardellenfilets

2 Eigelb

30 g Kapern

1 EL Zitronensaft

1/8 L Sonnenblumenöl

Salz & Pfeffer

Etwas Kapernwasser

Etwas Gurkenwasser

Für die Dekoration: 1 EL Kapern und essbare Blütenblätter z. B. Ringelblume, Bartnelke, Boretsch, Cosmea, Tagetes

Zubereitung

Den Tafelspitz im Vakuumbbeutel zwei Stunden bei 65 °C Sous-vide garen. Parieren, erkalten lassen und anschließend in dünne Scheiben schneiden. Forellenfilet, Sardellen und Eigelb in einen Mixer geben und grob pürieren.

Die Kapern, Kapern- und Gurkenwasser und den Zitronensaft hinzugeben und weiter grob pürieren. Das Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen und untermixen. Den Püriergrad der Sauce je nach Geschmack selbst bestimmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce auf die Fleischscheiben geben und mit Kapern und essbaren Blumen dekorieren.

Zutaten Teufelssalat

800 g Tafelspitz z. B. vom Bio-Hochlandrind

500 g Wade vom Bio-Hochlandrind (damit die Rinderbrühe kräftiger im Geschmack wird)

3 Paprikaschoten, rot, gelb, grün, in Würfel geschnitten

4 große Gewürzgurken, in Würfel geschnitten

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

Zutaten Brühe

Wasser (so viel Wasser, dass das Fleisch im Bräter bedeckt ist)

3 Karotten

¼ Sellerieknolle

1 Stange Lauch

1 Zwiebel

1 Stück Ingwer, ca. 1 cm

5 Lorbeerblätter

10 Wacholderbeeren

2 Zweige Thymian



Zubereitung

Den Tafelspitz und die Wade in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, so dass das Fleisch einen Daumenbreit bedeckt ist. Kurz aufkochen, abschäumen und anschließend über mindestens zwei Stunden sieden bis ganz leicht köcheln lassen. Immer wieder abschäumen und Wasser nachfüllen, so dass das Fleisch immer bedeckt ist.

Eine halbe Stunde vor Garzeitende das Wurzelgemüse und sonstige Zutaten hinzugeben und weiter sieden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch entnehmen, kaltstellen und das erkaltete Fleisch vom Tafelspitz würfeln. Das Gemüse ebenso entnehmen. Karotten und Sellerie zur Seite stellen, den Rest verwerfen oder als Suppeneinlage für Markklößchensuppe verwenden. Die Brühe durch ein Tuch passieren und zur Seite stellen. Sie wird für die Rouladensauce benötigt.

Tipp:

Wadenfleisch, Karotten und Sellerie können die Markklößchensuppe als weitere Suppeneinlage bereichern.

Zutaten Sauce für Teufelssalat

5 EL Tomatenketchup
3 EL Mayonnaise
5 Spritzer Worcestersauce
1 Schuss Cognac
Etwas Gurkenwasser
1 Spritzer Tabasco
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten für die Sauce vermengen. Anschließend alle Zutaten mischen. Die Sauce darf ruhig etwas an Schärfe aufweisen, damit man den „Teufel“ auch schmeckt.

Zutaten Markklößchensuppe

Mark aus dem Markknochen z. B. vom Bio-Hochlandrind
1x Ei
Mutschelmehl oder Semmelbrösel - gewichtsmäßig alles zu gleichen Teilen (maßgeblich sollte das Gewicht vom ausgelösten Knochenmark sein)
Ca. 1 EL frische Petersilie, kleingehackt
Muskat
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Das Mark durch ein Sieb streichen, damit alle Knochensplitter zurückbleiben. Am besten geht das, wenn das Mark Zimmertemperatur hat. Ei und Mutschelmehl oder Semmelbrösel hinzugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen und daraus die Markklößchen in der gewünschten Größe formen.

Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und unbedingt eine Kochprobe mit einem Markklößchen machen. Ist der Teig zu bröselig, kann es ausreichen, ihn mit warmem Wasser etwas zu binden. Sobald die Markklößchen an der Oberfläche schwimmen, noch leicht nachziehen lassen, dann entnehmen und abkühlen lassen.



Hauptspeise: Rouladen vom Hochlandrind mit Kartoffelgratin und Rübchen

Zutaten Rouladen

6 Rouladen z. B. vom Bio-Hochlandrind
24 Scheiben Speck, dünn geschnitten
6 Essiggurken
6 Karottenstücke, in der Länge der Essiggurken geschnitten
Etwas Dijon-Senf zum Verstreichen
Salz & Pfeffer
Ca. 2 EL Butterschmalz zum Rouladen anbraten
4 Karotten, in Würfel geschnitten
2 Zwiebeln, in Vierteln geschnitten
½ Sellerieknolle, in Würfeln geschnitten
5-6 Lorbeerblätter
7-8 Wachholderbeeren
Ca. 750 ml Rinderbrühe (siehe Teufelssalat)
Schuss Rotwein, trocken
Schuss Balsamicoessig
Etwas braune Mehlschwitze zum Binden der Sauce

Zubereitung

Die Rouladen auf einem Brett ausbreiten und vollflächig mit Senf bestreichen. Salzen und Pfeffern und je vier Speckscheiben darauf verteilen. Die Essiggurken halbieren und die Karotte in die Länge der Essiggurken schneiden und in die Mitte der Gurke packen. Alles am dünnen Ende der Roulade platzieren, die Roulade einrollen und mit Bratenschnur oder Zahnstocher „sichern“. Etwas Butterschmalz in einen Bräter geben und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Die Rouladen entnehmen und zur Seite stellen.

Das Gemüse in den Bräter geben und auch leicht anschmoren. Anschließend mit Rotwein ablöschen, so dass das Gemüse bedeckt ist. Lorbeerblätter, Wachholderbeeren und die Rinderbrühe hinzugeben und alles leicht köcheln lassen. Die Rouladen wieder hinzugeben und zugedeckt im Backofen bei 170 °C 1 ¼ Stunden garen. Nach der Hälfte der Garzeit den Bräter aus dem Ofen holen und die Rouladen im Sud einmal wenden. Anschließend fertig garen. Die Rouladen wieder entnehmen und den Sud abseihen. Den Sud im Bräter aufkochen und mit etwas brauner Mehlschwitze leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Balsamicoessig abschmecken.

Zutaten Gratin

ca. 1 kg festkochende Kartoffeln
500 g Sahne
2 Knoblauchzehen
Muskat nach Geschmack
Salz & Pfeffer
Ca. 3 EL Parmesan, gerieben
Ca. 3 EL Emmentaler, gerieben

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch zerdrücken und unter die Kartoffeln geben. Die Schüssel mit so viel Sahne auffüllen, dass alle Kartoffelscheiben bedeckt sind. Etwas Parmesan hinzugeben und alles verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform einfetten und mit einer Knoblauchzehe ausreiben. Die Kartoffel-Sahne-Masse einfüllen, mit etwas Parmesan und dem geriebenen Emmentaler bestreuen und bei 170 °C ca. 1 ½ Stunden im Backofen backen.



Zutaten Gemüse

Ca. 2 bunte Rübchen pro Person
Ca. 2 bunte Karotten pro Person
Ca. 3 EL Olivenöl
2-3 EL Kräuter der Provence
Fleur de Sel nach Geschmack
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Gemüse in gleichgroße Stifte schneiden und in der Marinade aus Olivenöl, Kräutern der Provence, Fleur de Sel und dem Pfeffer wenden. Anschließend bei 170 °C ca. 30 Minuten im Backofen garen.

Dessert: Quitten-Tiramisu

Zutaten

2 L Wasser
75 ml Zitronensaft
600 g Quitten
1 Vanilleschote
225 g Rohrohrzucker
400 ml Quittensaft
Ca. 30 g Speisestärke
Ca. 200 g Löffelbiskuit
2-3 EL Espresso
8-9 EL Nusslikör
400 g Magerquark
400 g Mascarpone
1 Päckchen Vanillinzucker
Kakaopulver zum Bestreuen

Zubereitung

Zitronensaft mit ca. 2 Liter Wasser mischen. Quitten gründlich waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quitten in Würfel schneiden und in das Zitronenwasser legen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. 100 g Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit 400 ml Quittensaft ablöschen und so lange köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat.

Inzwischen Quitten kurz in einem Sieb abtropfen lassen. Quitten, Vanillemark und Schote zum Quittensaft geben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln. Stärke mit 3 EL Quittensaft verrühren und das Quittenkompott damit binden. Kompott abkühlen lassen. Löffelbiskuit in die Gläser füllen. Dafür die Plätzchen eventuell etwas kleinschneiden.

Espresso und 2-3 EL Likör mischen. Löffelbiskuit mit der Flüssigkeit tränken. Quark, Mascarpone, 125 g Zucker und Vanillinzucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes glattrühren und mit 6 EL Nusslikör abschmecken.

Anfangen mit der Quarkmasse: Beliebig viele Schichten aus Quarkmasse und Quittenkompott in die Gläser füllen und mit dem Kakaopulver bestreuen. Das Dessert für ca. zwei Stunden kaltstellen.

Guten Appetit!