

REZEPT VON LAURENCE

Sendung vom 06.04.2024

Tatar mit Blumenkohl und Bohnen-Peterli-Crème

* * *

Gnocchi an Morchelschaum mit getrocknetem Speck und Schafkäse-Parlinenmousse

* * *

Tiramisu mit Himbeeren

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TATAR MIT BLUMENKOHL UND BOHNEN-PETERLI-CRÈME

Tatar

220 g Kalbsnuss
2 EL Olivenöl extra vergine
Fleur de Sel
Pfeffer
½ Zitrone
etwas Muskatnuss

Fleisch mit scharfem Messer sehr fein schneiden. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Olivenöl, etwas Zitronenabrieb und etwas Muskatnuss begeben, alles mischen.

Blumenkohl

1 Blumenkohl, in Röschen, blanchiert
1 Ei, verquirlt
2 dl Wasser, aus dem Kühlschrank
80 g Weismehl
40 g Maisstärke
wenig Salz
½ l Frittieröl

Ei mit Wasser, Mehl, Maisstärke und Salz kurz mit dem Schwingbesen verrühren, der Teig sollte leicht klumpig sein. Blumenkohlröschen portionsweise durch den Teig ziehen. Im auf 180° C heissen Öl 2-3 Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Bohnen-Peterli-Crème

30 g Brot
50 ml Apfelessig
70 g Peterli
½ Knoblauchzehe
1½ EL Kapern
120 g weisse Bohnen
50 ml Olivenöl
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Das Brot in eine Schüssel geben. Mit Essig bedecken und 10 Minuten ziehen lassen. Gut ausdrücken und mit 60 g Peterli, dem Knoblauch und den Kapern in eine Küchenmaschine geben. Alles fein hacken. Die Bohnen dazugeben und, während die Maschine zerkleinert, nach und nach das Olivenöl und ein wenig Wasser hinzufügen. Die Crème mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt beiseitestellen. Der übrige Peterli hacken.

Petersiliencrème auf einem Teller verteilen. Mit Hilfe eines Ringes ein Türmchen aus dem Tatar formen. Mit frittierten Blumenkohlröschen und dem gehackten Peterli, Zitronenabrieb, Olivenöl, Pfeffer und Salz ausgarnieren.



HAUPTGANG: GNOCCHI AN MORCHELSCHAUM MIT GETROCKNETEM SPECK UND SCHAFKÄSE-PRALINENMOUSSE

Gnocchi

500 g mehligkochende Kartoffeln, am Vortag gekocht und geschält
1 Ei
20 g Parmesan
130 g Mehl
40 g flüssige Butter
10 g Maizena
Meersalz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mit allen Zutaten sehr vorsichtig ohne viel zu kneten zu einem Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch so viel Mehl beifügen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Masse auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Nach Belieben mit dem Daumen über eine Gabel rollen, damit ein Rillenmuster entsteht. Die Gnocchi in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Kurz kalt abschrecken, abtropfen lassen und in Morchelsauce sanft erwärmen. Mit einigen Butterflocken abbinden.

Getrockneter Speck

6 Scheiben geräucherter Speck

Speck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 85° C trocknen.

Morchelschaum

1 Schalotte, fein gehackt
1 EL Butter
2 ml Cognac
1 ml Sherry
10 g getrocknete Morcheln, eingeweicht, abgetropft und halbiert
6 dl Rahm
Salz, weisser Pfeffer

Schalotte in Butter andämpfen. Die Morcheln dazugeben und mitdämpfen. Mit dem Alkohol flambieren. Den Rahm dazu giessen und einkochen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.



Schafkäse-Pralinenmousse

100 ml Milch

100 g Pecorino romano

100 ml Vollrahm, geschlagen

6 g Gelatine, in Wasser eingeweicht

Salz, Muskatnuss

Milch leicht erwärmen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Gelatine ausdrücken und mit dem Pecorino zur Milch geben. Gut mixen. Geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben. Mindestens 2 Stunden kühlstellen.



DESSERT: TIRAMISU MIT HIMBEEREN

Löffelbiskuit

5 Eigelb
130 g Zucker
4 Eiweiss
60 g Speisestärke
70 g Mehl

Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Eiweiss mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen, nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Anschliessend vorsichtig Mehl und Speisestärke unterheben. Mit dem Spritzsack auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und mit Zucker bestreuen. Bei 200° C Umluft während ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Crème

3 Eigelb
75 g Zucker
500 g Mascarpone
40 ml Grand Marnier
1 Eiweiss
Zitronen- und Orangeabrieb
200 ml Himbeersirup

Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Mascarpone, Grand Marnier und den Sirup unterheben. Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig einarbeiten. Nach Belieben noch etwas Zitronen- oder Orangenabrieb in die Masse geben.

Himbeer-Espuma

180 g Himbeeren
20 g Staubzucker
220 ml Rahm
100 ml Milch
50 g Mascarpone

Alle Zutaten fein pürieren und durch ein Sieb streichen. In den Rahmbläser füllen, mit Gas befüllen und ca. 8-12 Mal kräftig schütteln. Mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Fertigstellen

Die Biskuits mit der Sirup-Grand Marnier Mischung beträufeln und in eine Form oder in Gläsern schichten. Mit einer Schicht Mascarponemasse bedecken. Eine zweite, getränkte Schicht Biskuits auflegen und diese mit Himbeer-Espuma bedecken. Kühlstellen.