

KochArena muba 2010

Rezepte Samstag, 6.2.2010

Hochschwarzwald



Michael Meßmer

Medaillions vom Schweinefilet unter der Steinpilzmozzarellakruste mit Käsespätzle und Wirsing-Linsengemüse

Zutaten Käsespätzle:

500 gr Mehl (Dunst)
5 Eier
100 ml Wasser
1 Zwiebel
0,2 ltr Sahne
200 Bergkäse gerieben
Muskatnuss

Zubereitung:

Mehl, Wasser Eier zu einem Teig kneten, vom Brett ins kochende Wasser schaben, einmal aufkochen und ins kalte Wasser legen. Auf ein Sieb zum abtropfen. Zwiebeln in Butter anbraten, glasig schwitzen, Spätzle dazu und ein Schuß Sahne. Bergkäse darüber reiben fertig, mit Salz und Muskat abschmecken.

Zutaten Wirsing-Linsengemüse:

1 kleiner Kopf Wirsing
100 gr. rote Linsen
50 gr. Butter
50 gr. Speckwürfel
50 gr. Zwiebelwürfel
0,3 ltr. Sahne
0,3ltr. Kalbsfond

Zubereitung:

Linsen abspülen und ca. 15 min. im Salzwasser köcheln lassen. Zwiebeln, Speck in Butter anschwitzen, in kleine Rauten geschnittener Wirsing dazu und mit Fond und Sahne auf kochen und fertig garen. Unter den fertig gegarten Wirsing dann die Linsen mischen.

Zutaten Schweinefilet unter der Steinpilzkruste:

900 gr Schweinefilet in Medaillions geschnitten (pro Stück ca. 70 gr.)
200 gr Steinpilze TK
100 gr Mozzarella
0,3 ltr Sahne
100 gr Zwiebeln
50 gr Butter
Frische Kräuter (glatte Petersilie , Thymian)

Zubereitung:

Zwiebeln in Butter anschwitzen, Steinpilze dazu, mit Sahne auffüllen und aufkochen, dann mit dem Püriestab zerkleinern. Mozzarella und frische Kräuter hinzu fügen abschmecken. Fleisch anbraten in der Pfanne auf jeder Seite ca. 2 min. Dann in eine feuerfeste Form und mit der Steinpilzkruste bedecken, je ein guter Esslöffel. Ca. 5 min bei 200° C überbacken.

Bernd Meisinger

Filet vom Weiderind in der Koriander-Senfkruste auf Burgunderjus mit Schnippelbohnen und Kartoffeltalern

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 á 150g Medaillons vom Rinderfilet

0,5 ltr. Jus (Bratenfond)

4 große Scheiben Räucherspeck

1 Karotte

1 Ecke Knollensellerie

1 Petersilienwurzel

0,5 ltr. kräftiger Burgunder Rotwein

Etwas Tomatenmark

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

Sellerie und Thymian

Für die Kruste:

70g Butter

30g Semmelbrösel

1 Bund Blattpetersilie

1 TI Korianderkörner

1 TI Senfsaat

Für die Kartoffeltaler:

500g mehlig Kartoffeln

2 Eigelbe

1 Bund Schnittlauch

Salz, Muskat, Butterschmalz

Für die Schnippelbohnen:

300g breite Bohnen

3 Schalotten

Butter, Muskat, Bohnenkraut

Zur Zubereitung:

das Rinderfilet parieren und die Parrüre in der Kasserole anbraten. Zwiebeln, Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel, alles in Würfel geschnitten, dazugeben und mit anbraten. Dazu Tomatenmark mit anrösten und mit dem Burgunderwein mehrmals ablöschen, Gewürze dazugeben und mit Jus auffüllen. Alles bei kleiner Hitze 2 Stunden ziehen lassen. Danach abpassieren und einkochen lassen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abschütten und ausdampfen lassen, dann durchdrücken. Eigelbe, Schnittlauch dazugeben und mit Salz, Muskat würzen. Zu einer Rolle formen, mit etwas Kartoffelstärke, auskühlen lassen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Später in der Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten.

Bohnen putzen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Butter und Schalottenwürfel anschwitzen mit Salz Pfeffer, Muskat würzen und gehacktes Bohnenkraut zugeben.

Koriander, Senfsaat kurz anrösten und mörsern, gehackte Petersilie, Butter, Semmelbrösel mit Senf und Koriander in der Moulinette mixen.

Die Rinderfiletmedaillons mit dem Speck umwickeln und mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen und dann scharf anbraten. Auf ein Gitter geben, die Kräutermasse auftragen und im Ofen bei 160 °C garen (ca. 4-5 Minuten), herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann unter dem Grill gratinieren. Die Rinderfiletmedaillons mit den Schnippelbohnen, Kartoffelaltern und Burgunderjus servieren.

Markus Heger

Saltimbocca vom Saibling mit hausgemachtem Pesto und La Ratte Kartoffeln

Rezept für 4 Personen:

8 Filets vom Saibling

1 Bund Salbei

16 Scheiben luftgetrockneter Schinken

2 Bund Basilikum

100 ml Olivenöl

50 g Parmesan

10 g grobes Meersalz

50 g Pinienkerne

1 kg La Ratte Kartoffeln

Salz, Pfeffer

Pinienkerne in der Pfanne leicht anrösten. Die abgezupften Basilikumblätter mit dem Olivenöl, dem geraspelten Parmesan, den Pinienkernen und dem Meersalz in einem Mörser zerstoßen. Um Zeit zu sparen kann auch ein Stabmixer verwendet werden. Allerdings ist die Verarbeitung im Mörser zu empfehlen, da sich dort die ätherischen Öle des Basilikums wesentlich besser entfalten können.

Die La Ratte Kartoffeln waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben der Kartoffeln salzen und in Olivenöl goldbraun braten. Kurz vor dem servieren mit Pfeffer aus der Mühle würzen, da der Pfeffer während des Bratvorgangs verbrennen würde.

Filets vom Saibling auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen 2 Salbei-Blätter je Filet auf die Fleischseite des Filets legen und die Filets mit dem luftgetrockneten Schinken umwickeln. Die Filets zuerst auf der Hautseite dann auf der Fleischseite je 1 ½ - 2 Minuten in Olivenöl anbraten.

Infos zur La Ratte Kartoffel:

La Ratte ist eine alte französische, festkochende Kartoffelsorte. Die verhältnismäßig kleinen, mittelfrühreifenden Kartoffeln haben eine gelbe Schale, gelbes Fleisch mit nussigem Geschmack und sind länglich bis hörnchenförmig. La Ratte gilt als eine geschmacklich hochwertige Speisekartoffel.

Rehrücken im Morchellauchmantel

Für 4 Pers.

500 g Rehrückenfilet
100g Knochen vom Reh, klein gehackt
1 Schweinenetz
1 El Tomatenmark
1/4 L Spätburgunder Rotwein
1/4 L Wildfond
150g kalte Butter

Morchellauchmantel:

400 g Lauch, 200 g Morcheln, 2 Schalotten,
300 g Kalbsbrät, geriebenes Weißbrot, 2 Eier

Lauch in 1 cm lange Stücke schneiden und blanchieren, anschließend auf einem Sieb gut ausdrücken. Die Lauchstreifen, die Morcheln, das Brät und die Eier mit dem Brot vermengen. Das Filet leicht salzen und anbraten, Morchellauch auf Netz streichen und das Filet damit einschlagen. Bei 180° 30 – 40 min braten.

Für die Sauce die Knochen leicht anbraten. Mit dem Tomatenmark, dem Wein und dem Fond eine dunkle Sauce herstellen. Reduzieren lassen und vor dem Servieren mit der Butter aufmontieren. Dazu servieren wir Bandnudeln.

Matthias Hering

Duett von Saibling und Jacobsmuscheln mit Safransauce, Vanilleäpfeln und Kartoffel-Kerbelpüree

Zutaten:

Saiblingsfilet 0,6 kg	Apfelsaft 0,2 l
für 4 Personen Jacobsmuscheln (frisch) 8 St.	Noilly Prat 0,1 l
Fischfond 0,2 l	Mondamin 0,06 kg
Sahne 0,1 l	Kartoffeln 0,8 kg
Butter 0,15 kg	Kerbel 1 Bund
Knoblauch 0,1 kg	Milch 0,2 l
Thymian 1 Bund	Safran 1 g
Apfel 3 St.	Salz/ Pfeffer schwarz (aus der Mühle),
Olivenöl (sehr gute Qualität) 0,2 l	Korianderkörner (Mühle),
Vanilleschote 1 St.	Muskatnuss/ Zucker/ Meersalz (Fleur de sel)