



Maîtres Queux Bremgarten

Kochen vom 24. Februar 2023

Perskimon Carpaccio

Kalbsteilet an Champagner-Sauce

Broccoli und Cocktail-Tomaten

Limoncello Mousse

Perskimon Carpaccio

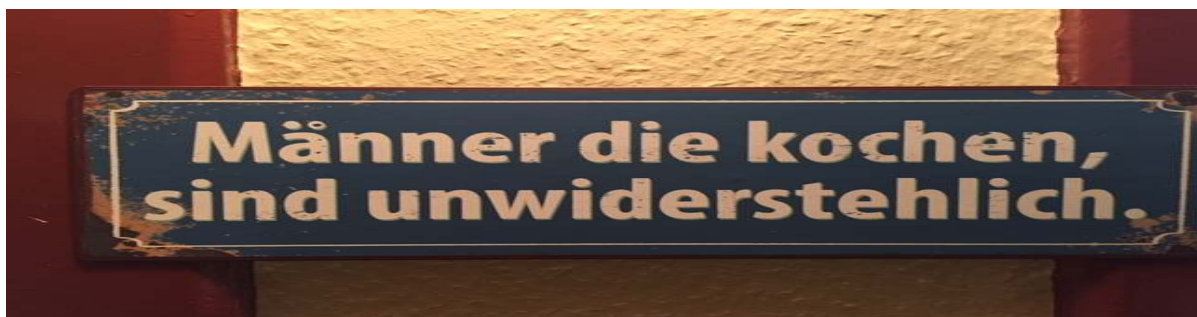
Zutaten für 4 Personen

- 2 Perskimon
- Granatapfelkerne (1/3 G-Apfel)
- Rucola Salat (25g)
- 50 g Haselnüsse (grob gehackt)
- Olivenöl
- Crema Aceto Balsamico
- Saft einer Zitrone
- Kräutersalz und Pfeffer



Zubereitung

1. Dünne Perskimon-Scheiben idealerweise mit elektrischem Messer schneiden und fächerartig (ca. 5-6 Scheiben) auf Teller verteilen.
2. Grob gehackte Haselnüsse, Granatapfelkerne und Rucola Blätter auf die Scheiben verteilen.
3. Olivenöl und Zitronensaft darüber träufeln. Vor dem Pressen der Zitrone mit dem Zestenmesser Streifen für den Dessert abziehen.
4. Mit Kräutersalz und Pfeffer nach Belieben würzen.
5. Mit Crema Aceto Balsamico kurz vor dem Servieren verzieren.
6. Mit einer Scheibe Ängelibrot servieren.



Kalbsfilet an Champagner- (Prosecco-) Sauce

(Reprise aus einem Menu von 1999!)

Zutaten für vier Personen

- 600-800 g Kalbsfilet
- 3 dl Champagner/Prosecco
- 4 dl Kalbsfond
- 30 g Bratbutter
- 1 Zwiebel sehr fein gehackt
- 80 g Butter
- einige Tropfen Zitronensaft
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

1. Den Backofen und eine hitzeresistente Glasschale auf 80 °C vorheizen.
2. Das Kalbsfilet kurz unter dem Wasser spülen, abtrocknen und mit dem Filetirmesser von allfälligen Fettstreifen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spitze bei Bedarf mit Küchenschnur festbinden (Stefan zeigt wie's geht!).
3. In der heissen Bratbutter während insgesamt 4 Minuten rundum anbraten. Das Filet in die vorgewärmte Form geben und bei 80°C während ca. 1 ½ Stunden gar ziehen lassen. Temperatur mit Fleischthermometer kontrollieren (max. 55°C).
4. Den Bratensatz mit wenig Wasser auflösen, durch ein feinmaschiges Sieb passieren und beiseitestellen.
5. Die fein gehackte Zwiebel in 1 ½ EL Butter dünsten. Mit Champagner/Prosecco ablöschen. Bratensatz und Kalbsfond hinzufügen. Auf grossem «Feuer» auf knapp 1.5 dl reduzieren. Beiseitestellen.
6. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit dem ausgelaufenen Saft des Fleisches vom Ofen nochmals leicht aufkochen. Die Butter in Flocken unter die leicht kochende Sauce schwingen. Falls nötig mit Salz, Pfeffer und einigen Zitronenspritzern abschmecken.
7. Das Kalbsfilet in ca. 2 cm dicke Scheiben aufschneiden und anrichten, idealerweise auf drapierter Sauce auf vorgewärmten Tellern.

Broccoli und Cocktail-Tomaten

Zutaten für vier Personen

- 1 mittelgrosser Broccoli
- 500 g Cocktail-Tomaten
- 1 kl. Bund Schnittlauch
- 1 "Hämpfeli" Mandelscheiben
- 4-6 Knoblauchzehen (je nach Grösse und Gusto)
- Olivenöl
- Kräutersalz, Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung Broccoli

1. Broccoli waschen und mittelgrosse Röschen ausbrechen.
2. Mandelscheiben ohne Fett/Öl kurz rösten und beiseitestellen.
3. Olivenöl in Wok geben, Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und dem Olivenöl beugeben, kurz rösten. Broccoli Röschen hinzugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser hinzugeben. Sofort Deckel drauf -> so bleiben die Broccoli Röschen leuchtend grün. Auf mittlerer Hitze bissfest kochen.
4. Beim Servieren mit gerösteten Mandelscheiben garnieren.

Zubereitung Cocktail-Tomaten

1. Cocktail-Tomaten waschen und der Länge nach halbieren.
2. Im Olivenöl bissfest garen (max. 2/3 Hitze). Ca. 2 Knoblauchzehen darüber pressen.
3. Schnittlauch (rel. fein geschnitten) praktisch ab Beginn hinzufügen.
4. Mit Kräutersalz und wenig Pfeffer würzen.

Empfehlungen

1. Broccoli und Cocktail-Tomaten à la minute garen (erst nach der Vorspeise). Tomaten benötigen max. 5 Minuten, Broccoli je nach Hitze ca. 10-12 Minuten. Mit der Vorbereitung (waschen und rüsten) kann aber früher begonnen werden. Während dieser Zeit kann in Ruhe das Kalbsfilet geschnitten werden.
2. Für vier Personen werden max. 200 g Langkornreis (parboiled) benötigt (entspricht einer grossen Tasse). Nachdem das Wasser verkocht ist, einige Butterflocken über den Reis geben. Auch den Reis erst nach der Vorspeise zubereiten.

Limoncello Mousse

Zutaten für vier - fünf Personen

- 100 g Cantuccini
- 150 ml Limoncello
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 1.25 dl Rahm
- 60 g Zucker
- 2 (Bio) Zitronen
- ½ Päckli Vanille Crème Pulver



Zubereitung

1. Cantuccini grob zerbröseln und auf Gläser/Dessert-Schälchen verteilen.
2. 75 ml Limoncello darauf träufeln.
3. Quark, Mascarpone, Zucker und restlichen Limoncello verrühren.
4. Schale einer Zitrone abreiben und Saft auspressen. Beides mit Vanille Crème-Pulver unter die Quarkmasse rühren.
5. Rahm steif schlagen und unter die Masse rühren.
6. Mit Zestenmesser aus der zweiten Zitrone Streifen für die Garnitur gewinnen und beiseitestellen. Saft der Zitrone für die Vorspeise verwenden!
7. Creme (Mousse) auf die Gläser/Dessert-Schälchen verteilen und kühl stellen.
8. Vor dem Servieren Mousse mit Zitronenstreifen und je nach Gluscht mit Biskuit garnieren.