

Stefan's Menu

„Rocktober“

Geflämmtes Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan und Austernpilzen

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Whisky
und Stilton

gebratene Ofenrübli mit Salbei
Fusili-Teigwaren

Safrancreme mit Pistazien

Geflammtes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Austernpilzen

Für 4 Personen:

300-400 g Austernpilzen

6 EL Olivenöl

Salz Pfeffer

200 ml Balsamicoessig

2-3 EL Zucker

500-600 g sehr dünn aufgeschnittenes Rinderfilet

150 g Rucola

80 - 100 g gehobelter Parmesan

1. Austernpilze putzen
2. 2 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Pilze darin rund herum scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen
3. Balsamicoessig mit 1 EL Zucker auf die Hälfte einkochen
4. restliches Olivenöl mit der Balsamicoreduktion mischen
5. die Hälfte der Reduktion auf die Teller als Spiegel verteilen
6. Fleisch auf die Teller anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zucker bestreuen
7. mit dem Bunsenbrenner flämen
8. Austernpilze, Rucola und Parmesanspäne darauf verteilen und mit der restliche Reduktion beträufeln

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Whisky und Stilton

Für 4 Personen:

200 g Champignons
1 Zwiebel
500 g geschnetzeltes Kalbfleisch
Salz, Pfeffer
3 EL Bratbutter
 $\frac{1}{2}$ dl Whisky
3 dl Fleischbouillon
2 dl Rahm
einige Tropfen Zitronensaft
125 g Stilton oder einen anderen Blauschimmelkäse
 $\frac{1}{2}$ Bund Peterli

1. Champignons putzen und rüsten
2. die Zwiebel schälen und fein hacken
3. das geschnetzelte Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen
4. Bratbutter in der Bratpfanne heiss erhizen und das Fleisch darin anbraten
5. Champignon zugeben und kurz mitdünsten.
6. Mit der Bouillon und dem Zitronensaft ablöschen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen
7. Den Whisky zugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen
8. Rahm dazugiessen und auf kleiner Stufe ziehen lassen, nicht kochen
9. Anrichten und mit Stilton und Peterli dekorieren

gebratene Ofenrübli mit Salbei Fusili-Teigwaren

Für 4 Personen:

1 kg Rübli
4 grosse Knoblauchzehen
16-20 Salbeiblätter
1 dl Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

500 g Fusili Teigwaren
Salz, Wasser

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen
2. Rübli schälen, in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben
3. den Knoblauch schälen, halbieren und zu den Rübli geben
4. Salbeiblätter und Olivenöl zu den Rübli geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen
5. Die Mischung auf ein grosses Backblech verteilen und im 200 Grad heissen Ofen, auf der zweituntersten Rille, 25 Minuten rösten
6. Unterdessen das Wasser für die Fusili zum kochen bringen und die Teigwaren gemäss Packungsanleitung garen

Safrancreme mit Pistazien

Ergibt 6-8 Portionen:

3 dl Milch

1/3 TL Safranfäden

1 Prise Salz

3 Blatt Gelatine

5 Eigelb

25 g Zucker

1 Päckli Bourbon Vanillezucker

einige Tropfen Zitronensaft

2.5 dl Rahm

25 g grüne Pistazienkerne

einige Safranfäden und Pistazien zur Garnitur

1. Die Milch in eine Pfanne geben, die Safranfäden und ein wenig Salz in einem Esspressotässchen mit einem Löffel zerreiben
2. Dann einen Esslöffel heisses Wasser begeben und diese Mischung zur Milch giessen, unter rühren aufkochen.
3. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
4. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen.
5. Dann die heisse Safranmilch sorgfältig unter rühren dazugiessen. Alles in die Pfanne zurückgiessen und unter rühren vors kochen bringen, bis die Creme leicht bindet. Die Eigelbe dürfen nicht gerinnen.
6. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen. Die Gelatine ausdrücken und unter rühren in der heissen Creme auflösen.
7. Die Oberfläche der Creme mit einer Klarsichtfolie abdecken und kühl stellen bis der Rand zu gelieren beginnt.
8. Den Rahm steif schlagen und ev. Pistazienkerne grob hacken. Beides unter die leicht gelierte Creme mischen.
9. Bis zum servieren kühl stellen.
10. Die Creme in Dessertschalen anrichten, mit Pistazien und Safranfäden garnieren.