

# IBERICOFILET & ESTRAGON IN SERRANOSCHINKEN MIT SAHNIGER MANGOLD-PILZPFANNE UND SALAT

## IBERICOFILET & ESTRAGON IN SERANOSCHINKEN MIT SAHNIGER MANGOLD- PILZPFANNE UND SALAT

Ich habe mich dieses Jahr das erste Mal mit Estragon auseinander gesetzt. Ich habe so viele schöne Rezepte dazu gelesen, dass ich mir dachte: „so unspektakulär kann dieses Kraut ja dann wohl nicht sein!“ Seit dem nehme ich ihn wirklich gerne zur Hand und hier habe ich ein Ibericofilet ganz einfach mit etwas Estragon gefüllt bevor es im Schinkenmantel in den Ofen gewandert ist. Dazu gab es eine Gemüsepfanne mit Baby-Mangold und Champignons und einen aufgepeppten „Reste-Nudelsalat“.



### Zutaten für 2 Personen:

230g Ibericofilet

1 kleines Bund Estragon

80g Seranoschinken (ca. 12 Scheiben)

Pfeffer & Salz

7-8 Champignons

4 Baby-Mangold

1 kleine Zwiebel

1/2 Becher Sahne

4 cl Marsala

1 Knoblauchzehe

1 kleines Schälchen fertig gekochte Hörnchennudeln

2-3 EL Pesto (z.B. mit Kräutern)

2 Hand voll Rucola

2 Tomaten

1 Hand voll Pinienkerne

1 EL Olivenöl

1 Spritzer Zitronensaft (1/2 Zitrone)

### Zubereitung:

Die Geschichte mit dem Filet ist wie immer ganz einfach. Ich schneide es der Länge nach ungefähr 1cm tief ein und fülle es mit den abgezapften Estragonblättern.



Dann lege ich die Schinkenscheiben auf dem Brett so aus, dass sie leicht überlappend liegen und platziere das Filet darauf.



Jetzt rolle ich die ganze Geschichte ein.



Die losen Schinkenenden sollten unten sein. Dann kommt das Filet für 25 Minuten bei 160°C auf dem Rost in den Backofen. Ich schiebe immer noch ein Blech mit Backpapier in die unterste Schiene damit mir das Fleisch wenn es etwas tropft nicht den Ofen einschmuddelt.

So - jetzt ist timing angesagt. Ich mixe die vorgekochten und abgekühlten Nudeln mit dem Pesto. Bei mir ein etwas gewagtes Experiment weil es dieses Pesto hier ist. Die Tomate schneide ich in Würfel und gebe sie zu den Nudeln. Mit Olivenöl, Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen. Der Rucola wird gewaschen und trocken geschleudert aber noch nicht dazu gegeben damit er nicht zusammen fällt. Die Pinienkerne röste ich in einer kleinen Pfanne an. Dabei immer gut im Auge behalten, meine hätten definitiv nicht noch mehr Röstaromen vertragen... aber so ging's gerade noch. □ Pinienkerne zum Abkühlen beiseite stellen.

Weiter geht's. Ich schneide die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel und brate sie mit etwas Olivenöl an. Dann gebe ich die in Scheiben geschnittenen Champignons dazu und würze alles kräftig mit Salz und Pfeffer. Solange braten bis die Champignons etwas Farbe annehmen. Jetzt schneide ich den Mangold klein und gebe ihn in die Pfanne. Mit Marsala ablöschen und kurz danach die Sahne einrühren. Die Hitze auf kleine Stufe (hier 3 von 9) reduzieren.



Den Rucola und die Pinienkerne zum Nudelsalat geben und abschmecken. Bei Bedarf nochmal nachwürzen.

Jetzt hole ich das Ibericofilet aus dem Ofen. Von der Konsistenz fühlt es sich gut an. Nicht zu fest und nicht zu weich.



Also schneide ich es beherzt in der Mitte einmal durch. Wunderbar – also kann ich es komplett in Scheiben schneiden.

Dazu gebe ich etwas vom sahnigen Mangold-Pilz-Mix und vom Nudelsalat auf den Teller.

Lasst es euch schmecken!

---

## SAFRAN-RAVIOLI MIT RINDERFILET-RICOTTA FÜLLUNG IN TOMATENSAUCE

### SAFRAN-RAVIOLI MIT RINDERFILET-RICOTTA FÜLLUNG IN TOMATENSAUCE

Ein absolutes Highlight – manchmal hat man eine gute Idee und am Herd nimmt sie eine noch bessere Gestalt an. In diesem Fall in Form von Safran-Ravioli mit Rinderfilet-Ricotta Füllung und Estragon. Dazu eine leichte Tomatensauce.



#### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

3 Eier

350g Mehl

wenige Safranfäden

4 cl Wasser

1 Prise Salz

200g Rinderfilet

2 EL Ricotta

1 kleines Bund Estragon

400g Pizzatomen

300g passierte Tomaten

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 TL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

Olivenöl

6-7 Blätter Basilikum

#### ZUBEREITUNG:

Für den Pastateig zerstoße ich die Safranfäden mit etwas Salz im Mörser. Dann gebe ich 3 cl kochendes Wasser aus dem Wasserkocher dazu und rühre es kurz durch. Ungefähr 4-5 Minuten ziehen lassen.



Dann verquirle ich den Safransud mit den Eiern und verknete diese Mischung mit dem Mehl. Es lohnt sich wirklich den Pastateig ausgiebig zu kneten – je länger man ihn faltet, schlägt und knetet desto besser wird er aus meiner Sicht. Ich knete ihn 5 Minuten intensiv. Dann kommt er für 25 Minuten in Folie eingeschlagen in den Kühlschrank zum Ruhen.



In dieser Zeit schneide ich das Rinderfilet in feine Streifen und diese dann in Würfelchen. Der Estragon wird fein gehackt. Rinderfiletwürfel und Estragon kommen in eine Pfanne mit heißem Olivenöl und werden dort für maximal 2 Minuten scharf angebraten. dann nehme ich die Pfanne von der Herdplatte und mische den Ricotta unter. Mit Pfeffer und Salz würzen und beiseite stellen. Das Rinderfilet soll auf keinen Fall durchgebraten werden – dann wird es zu trocken.



Jetzt nehme ich den Pastateig aus dem Kühlschrank und bestäube die Arbeitsfläche gut mit Mehl. Der Teig wird mehrfach auf dickster Stufe durch die Nudemaschine gezogen und gefaltet. Sobald er gleichmäßig glatt ist stelle ich die Stufe jedes Mal etwas dünner eine bis ein sehr dünne Teigbahn entstanden ist. Bei mir ist das auf Stufe 6 soweit. Ab Stufe 3 halbiere ich den Teig damit er sich besser verarbeiten lässt.



Ausgerechnet das nächste Foto ist nichts geworden – ich habe mit dem 8cm Ø Serviering Taler aus dem Pastateig ausgestochen und in die Mitte je einen halben TL von der Rinderfilet-Estragon-Ricotta Füllung gegeben. Den Rand habe ich kurz mit etwas Wasser befeuchtet. Dann habe ich den Teigtaler umgeschlagen, so dass halbmondförmige Ravioli entstanden sind. Das Ganze habe ich dann so oft wiederholt bis Füllung und Teig aufgebraucht waren. Den Rand habe ich mit der Gabel

festgedrückt.



Für die Sauce habe ich jetzt Zwiebel und Knoblauch fein geschnitten und zusammen mit den Pizzatomaten und passierten Tomaten in einem kleinen Topf zum Köcheln gebracht. Mit Paprikapulver, Basilikum, Pfeffer und Salz würzen. In dieser Zeit das Salzwasser für die Ravioli aufsetzen. Sobald es kocht kommen die Ravioli für 7 Minuten in den Topf.



Jetzt geht es mit der Tomatensauce ins Finale. Ich nehme 2/3 der Sauce aus dem Topf und streiche sie durch ein feines Sieb zurück zum Rest der Sauce. Abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Die Ravioli mit der Tomatensauce anrichten.

Bon Appetit!



---

## LAMMHÜFTE IM PANCETTABAND MIT THYMIANKARTOFFELN UND ROTWEINSAUCE

### LAMMHÜFTE IM PANCETTABAND MIT THYMIANKARTOFFELN UND ROTWEINSAUCE

Eigentlich sollte diese Lammhüfte als eine Art Tapas zubereitet werden - ich habe mich dann aber im letzten Moment für eine etwas andere Variante entschieden. Zart rosa gebraten, mit Pilzen und krossen Thymiankartoffeln serviert - dazu eine leckere Rotweinsauce. Meine bessere Hälfte war mehr als begeistert von dieser Lammhüfte im Pancettaband!



#### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

4 Stücken Lammhüfte (ca. 400g)

8 Streifen Pancetta

Pfeffer & Salz

Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

1 kleines Bund Estragon

6-8 Champignons

1 rote Zwiebel

3 Knoblauchzehe

2 Gläser Rotwein

4 EL Butter

4 Kartoffeln

1 kleines Bund Thymian

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln brauchen am längsten, deshalb setze ich einen Topf mit Salzwasser auf und koche die Kartoffeln darin bis sie gar sind. Das dauert ungefähr 25 Minuten - je nach Kartoffelgröße.

In dieser Zeit bereite ich die Lammhüfte vor. Das ist schnell gemacht. Jedes Stück Fleisch wird mit Pfeffer und Salz gewürzt und dann mit 2 Streifen Pancetta umwickelt. Das Speckband stecke ich mit Holzspießchen fest. Beiseite legen - es geht mit den Pilzen weiter.

Die Pilze schneide ich in Scheiben, Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel. Alles zusammen an die Seite stellen.

Sobald die Kartoffeln fertig sind gieße ich sie ab und schneide sie in Spalten. Diese gebe ich mit etwas Olivenöl und 3 EL Butter in eine kleine Pfanne. Der Thymian wird von den Zweigen gestreift und kommt dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen und so lange braten bis die Kartoffeln kross goldbraun werden.



Jetzt geht es für das Lamm weiter. Ich erhitze etwas Olivenöl in der Pfanne und gebe den Rosmarin dazu und 2 geschälte Knoblauchzehen. Dann lege ich die 4 Lammstückchen in die Pfanne und brate sie bei hoher Hitze von einer Seite 2 Minuten scharf an (Stufe 9 von 9) und dann bei mittlerer Hitze (Stufe 6 von 9) von der anderen Seite noch 4-5 Minuten. Kurz vor Ende den Estragon fein hacken und mit in die Pfanne geben.



Jetzt kommt der Pilz-Zwiebel-Knoblauch Mix in einen kleinen Topf mit etwas Olivenöl. Mit Pfeffer und Salz würzen und anbraten. Dann die Hitze auf Stufe 3 von 9 reduzieren und die Lammstückchen auf die Pilze legen. Den Rotwein in die Lammpfanne geben und stark einreduzieren lassen. Mit einem

Stück kalter Butter abbinden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Lamm mit Pilzen und Thymiankartoffeln anrichten und etwas Sauce mit auf den Teller geben. Den Rest der Sauce in einem kleinen Schälchen mit anrichten.

Guten Appetit!