

SALTIMBOCCA VOM IBERICO MIT KARTOFFELPÜREE IN WEIßWEINSAUCE

SALTIMBOCCA VOM IBERICO MIT KARTOFFELPÜREE IN WEIßWEINSAUCE

Da lag es.... und hat mich angelacht. Ein wunderbares Filet vom Iberico-Schwein, mitten in der Frischetheke bei meinem Kaisers. Ja, ich nehme dich mit nach Hause! Dazu ein feines Kartoffelpüree und ein paar Kirschtomaten in einer wunderbaren Weißwein-Sahnesauce.



Zutaten für 2 Personen:

500g Schweinefilet - hier vom Iberico

3 Scheiben Parmaschinken

1 Bund Salbeiblätter

Pfeffer & Salz

Olivenöl

300g Kartoffeln

200 ml Sahne

1 Prise Muskat

4 EL Butter

etwas frisch gehackte Petersilie

1 lange Rispe Kirschtomaten (ca. 150g)

1/2 rote Zwiebel

300 ml Weißwein

5-6 Thymianzweige

100 ml Gemüsefond oder leichte Brühe

Zubereitung:

Weil das Kartoffelpüree alles in allem am längsten braucht fange ich mit den Kartoffeln an. Schälen und in Salzwasser kochen bis sie gar sind.

Zur gleichen Zeit gebe ich den Wein in eine kleine Pfanne und lasse ihn auf höchster Stufe reduzieren bis noch ungefähr das halbe Volumen in der Pfanne ist. Den Gemüsefond dazugeben und nochmal kurz aufkochen. Dann nehme ich die Pfanne von der Herdplatte und lege die Kirschtomaten hinein. Die Tomaten werden vorher kurz angestochen damit sie „kontrolliert aufplatzen“. Nicht lachen, darüber hat Cornelia Poletto schon im Halbfinale der Küchenschlacht geschmunzelt.



Das Iberico-Filet schneide ich in 4-5 cm dicke Medaillons. Diese werden dann beherzt mit dem Fleischhammer in flache Scheiben geklopft. 2-3 Schläge sollten dafür ausreichend sein.



Die halbe Zwiebel wird in feine Würfel gehackt und mit etwas Olivenöl in der Pfanne glasig gebraten. Die Fleischscheiben werden von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz gewürzt und dann mit in die Pfanne gelegt. Kurz anbraten, dann wenden und die Hitze deutlich reduzieren (hier Stufe 3 von 9). Auf die leicht angebratene Seite lege ich je 2 kleine Salbeiblätter und eine halbe Scheibe Parmaschinken. Die Zwiebelwürfel nehme ich mit dem Löffel aus der Pfanne und gebe sie hinüber in die Saucenpfanne.



Jetzt ist Tempo angesagt! Die Herdplatte unter der Saucenpfanne wird auch wieder erhitzt. Der reduzierte Weißwein wird mit Pfeffer und Salz gut gewürzt. Dann gebe ich die Sahne und 2 EL Butter hinzu. Die Hitze wird auf Stufe 3 von 9 konstant gehalten. Den Thymian von den Zweigen streifen und in die Sauce geben. Immer gut umrühren.

Die Kartoffeln sollten jetzt gar sein. Ich gebe den Rest der Sahne hinzu und stampfe die Kartoffeln bis ein gleichmäßiges Püree entsteht. Dann gebe ich noch 2 EL Butter dazu und schmecke das Ganze mit Pfeffer, Salz, frisch geriebener Muskatnuss und fein gehackter Petersilie ab.

Die Schweinemedallions kurz einmal wenden und knapp 30 Sekunden mit der Schinkenseite nach unten in der Pfanne lassen.

Dann wird angerichtet. Je nach Hunger kommen 2 Satimboccas mit ein paar Kirschtomatchen und einer schön geformten Kartoffelpüreenocke auf den Teller. Das Ganze wird mit ein paar Löffelchen Sauce abgerundet. Nicht vergessen die Sauce vorher noch einmal abzuschmecken.

Lasst es euch schmecken!

KALBSFILET IM BLÄTTERTEIG MIT SPARGEL UND KARTOFFELCHEN

KALBSFILET IM BLÄTTERTEIG MIT SPARGEL UND KARTOFFELCHEN

Kalbsfilet ist eine schöne Sache und hier habe ich mich bei der Kreation des Rezepts am Beef Wellington orientiert. Bei der Orientierung ist es dann aber auch geblieben. Hier ist das Kalbsfilet in Blätterteig und Kohl gewickelt worden. Dazu noch eine Crème aus Ricotta, schwarzem Knoblauch und Thymian. Dazu gab es grünen Spargel, Kartoffelchen und eine schöne Rotweinsauce.



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

500g Kalbsfilet (wenn möglich das Kopfstück)

1 Päckchen Blätterteig

6-7 Kohlblätter (z.B. Wirsing oder Weißkohl)

150g Ricotta

4 schwarze Knoblauchzehen oder 2 „normale“ Knoblauchzehen

1 kleines Bund Thymian

Pfeffer & Salz

1 Ei

Beilagen:

500g grüner Spargel

1 TL Zucker

Pfeffer & Salz

8-10 Drillingskartoffeln (ca. 250g)

150 ml trockener Rotwein (hier Rioja)

150 ml Rinderfond

2 TL Saucenbinder für dunkle Saucen

ZUBEREITUNG:

1 Stunde bevor das Fleisch in den Ofen soll nehme ich den Blätterteig aus dem Kühlschrank. Die Vorbereitung von Kohlblättern und Ricottacrème dauert in etwa 30 Minuten. Wer keinen schwarzen Knoblauch hat sollte 2 Knoblauchzehen ungeschält für 15 Minuten in etwas Salzwasser weich kochen.

Die Kohlblätter kommen, nachdem die Blattrispen entfernt wurden, (eine halbe Stunde bevor das Fleisch in den Ofen soll) für 3-4 Minuten zum Blanchieren in einen Topf mit Salzwasser. Danach eiskalt abschrecken und flach auslegen. Mit etwas Küchenpapier ordentlich trocknen.



Den Ricotta in ein Schälchen geben. Den schwarzen Knoblauch oder die gekochten Knoblauchzehen mit der Gabel zerdrücken und unter den Ricotta mischen. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Den Thymian von den Zweigen streifen und fein hacken. Ebenfalls unter die Ricottacrème mischen. Sobald eine gleichmäßig glatte Crème entstanden ist nochmal abschmecken. Dann geht es weiter.



Der Blätterteig wird flach ausgelegt und mit den getrockneten Kohlblättern gleichmäßig bedeckt.



Auf den Kohlblättern wird die Ricottacrème ordentlich ausgestrichen.



Dann wird mittig das Kalbsfilet aufgelegt. Wer beim Filet nicht das Kopfstück sondern das Schwanzstück erwisch hat sollte es am schmalsten Stück etwas umklappen damit es überall gleichmäßig dick ist.



Jetzt den Kohl ein Stück von der unteren Kante zurück schieben und den Teig um das Filet wickeln.



Die Kante mit Ei bestreichen und ordentlich fest drücken. Die seitlichen Kanten umschlagen und ebenfalls fest drücken. Dann das Teigpaket rundherum mit Ei bestreichen.



Je nach Größe des Fleischstücks für 35-45 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben.



Jetzt die Kartoffelchen schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Stangen in einem flachen Topf oder einer großen Pfanne mit Salz-Zucker Wasser kochen bis sich die Spargelstangen leicht biegen wenn man sie aus dem Wasser hebt (ungefähr 10-12 Minuten).

Für die Sauce reduziere ich den Rotwein bis er eine sirupartige Konsistenz hat. Dann gieße ich mit Rinderfond auf und würze mit Pfeffer und Salz. Aufkochen lassen und mit Saucenbinder abbinden.

Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und 1-2 Minuten ruhen lassen. In 3-4 cm dicken Scheiben aufschneiden und mit Kartoffeln, Spargel und Sauce anrichten. Auf den Spargel je nach Geschmack noch ein Butterflöckchen geben und das Ganze mit einem Glas trockenem Rotwein servieren. Als Dessert gab es hier noch Brombeeren auf Cookies und Crème.

Guten Appetit!



RINDERFILET MIT MORCHELN

RINDERFILET MIT MORCHELN

Rinderfilet mit Morcheln, Spinat, Kartoffelpüree und Austernpilzen – Herz, was willst du mehr? Die Pilze in einer wunderbaren Marsala-Sahne-Sauce und das Kartoffelpüree ebenfalls mit einem guten Schluck Sahne verfeinert. Nicht die kalorienbewusste Variante, aber unglaublich lecker!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

450g Rinderfilet (3 Scheiben, je ca. 3cm dick)

1 handvoll getrocknete Morcheln

250g Kartoffeln

200g Sahne

200g Butter

1 Prise Muskat (am besten frisch gerieben)

Pfeffer & Salz

200g Austernpilze

Olivenöl

100 ml Marsala

200 ml Kalbsfond

1 kleine Zwiebel

1 kleines Bund Petersilie

5-6 handvoll frischer Spinat

1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

Ich fange hier – wie so oft – mit den Kartoffeln an. Schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit kaltem Salzwasser zum Kochen bringen. Für die nächsten 15-20 Minuten sind die Kartoffeln jetzt mit sich selbst beschäftigt.

Die Morcheln kommen in eine Tasse und werden mit heißem, aber nicht kochendem Wasser ausgegossen. Sie müssen ungefähr 20 Minuten ziehen.

Damit keine Langeweile aufkommt setze ich als nächstes einen Topf Salzwasser auf um den Spinat zu blanchieren. Sobald das Wasser kocht kommt der Spinat hinein und darf 3 Minuten kochen bevor er kalt abgeschreckt wird. Beiseite stellen und mit der Pilzpfanne weitermachen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Stücken schneiden. In der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Pilze putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln und ebenfalls dazugeben. Zusammen anbraten lassen bis Zwiebeln und Pilze beginnen leicht gold-gelb zu werden. Mit dem Marsala ablöschen und bei hoher Hitze stark reduzieren lassen. Dann mit dem Kalbsfond aufgießen und ein wenig köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Wenn auch der Fond ein wenig reduziert ist 100ml Sahne dazugeben, nochmals abschmecken und bei niedriger Hitze (Stufe 2 von 9) auf dem Herd lassen.

Die Kartoffeln abgießen und stampfen. 150g Butter und 100 ml Sahne dazugeben, mit dem Schneebesen verrühren und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Den Topf mit einem Deckel abdecken und ohne Hitze auf der warmen Herdplatte stehen lassen).

Die Filets von beiden Seiten gut mit Salz würzen und bei hoher Hitze mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Pro Seite je nach Dicke ca. 3 Minuten. Aufpassen, dass das Fleisch nicht zu dunkel wird, rechtzeitig die Hitze reduzieren.

Im Spinat Topf mit etwas Butter den Knoblauch (geschält und fein gehackt) anbraten und den Spinat zusammen mit dem verbliebenen Butterstückchen dazugeben. Umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Petersilie fein hacken und zu den Pilzen geben. Nochmal kurz die Hitze erhöhen, dabei das Rinderfilet nicht aus den Augen lassen. Die Morcheln ordentlich abgießen und mit in die Rinderfiletpfanne geben. Kurz mit anbraten.

Zum Anrichten das Filet aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Die Morcheln weiter braten. Kartoffelpüree und Spinat auf dem Teller anrichten. Die Austernpilze ebenfalls auf den Teller geben. Eine Filetscheibe halbieren und auf jedem Teller 1,5 Scheiben dekorativ anrichten. Zum Schluss noch die Morcheln auf den Teller legen.

Perfekt mit Wein und Kerzenschein!

SCHWEINEGESCHNETZELTES IN WEIN-SAHNE-SAUCE MIT TOMATEN UND PARMESAN

SCHWEINEGESCHNETZELTES IN WEIN-SAHNE-SAUCE MIT TOMATEN UND PARMESAN

Es gab mal wieder ein leckeres und total unkompliziertes Pastagericht - Schweinegeschnetzeltes in Wein-Sahne-Sauce um genau zu sein. Champignons, Tomaten und Parmesan sorgen dafür, dass die Pasta nicht zu „nackt“ wirkt und ein bisschen Petersilie bringt neben dem Geschmack auch noch etwas Farbe ins Spiel.



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

300g Schweineschnitzel oder Filet

50g Butter

150g Champignons

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

150ml Wein (Weißwein oder Rosé)

100 ml Brühe

10 kleine Cocktailtomaten / Datteltomaten

200g Schmand oder Crème Fraîche

1 EL Tomatenmark

etwas Petersilie

Pfeffer & Salz

Paprikapulver

ein Stück Parmesan

500g Fusili (Menge für 3 Personen)

ZUBEREITUNG:

Das Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Sie sollten von der Zeiteinteilung nach ca. 25-30 Minuten fertig sein.

Die Zwiebel und den Knoblauch kleinschneiden und mit etwas Butter in einer größeren Pfanne anbraten.

Die Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben. Etwas braten lassen und dann mit dem Wein abgießen. Den Wein bei hoher Hitze reduzieren lassen. Anschließend den „Flüssigkeitsverlust“ durch die Brühe ausgleichen.

Das Tomatenmark einrühren und den Schmand löffelweise unterheben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Hitze jetzt deutlich senken.

Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Die halbierten Cocktailtomaten in die Sauce geben und bei geringer Hitze etwas erwärmen. Aufpassen, dass sie dabei nicht verkochen.

Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Butter in einer kleinen Pfanne bei hoher Hitze anbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Fleisch sollte nicht zu trocken werden!

Das Fleisch unter die Sauce geben. Mit den Nudeln anrichten. Etwas frisch gehackte Petersilie darüber geben und mit frischem Parmesankäse garnieren.

Schnell und lecker!

SCHWEINEFILET MIT KÜRBISPÜREE UND ROSENKOHL

Schweinefilet mit Kürbispüree und Rosenkohl

Passend zur Jahreszeit mit herbstlichem Gemüse! Die Zutatenmenge ist übersichtlich und der zeitliche Aufwand kaum erwähnenswert.



Zutaten für 2 Personen:

500g Schweinefilet

Erdnussöl

1/2 Hokkaido Kürbis

300g Rosenkohl

3 EL Butter

200 ml Rinder Bouillon

2 Lorbeerblätter

Salz & Pfeffer

1 EL Zucker

Muskat

Piment (frisch gemahlen)

Zubereitung:

Den Backofen auf 70°C vorheizen. Das Schweinefilet salzen, leicht pfeffern und in Erdnussöl von allen Seiten anbraten. Dann für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Pfanne, in der das Filet angebraten wurde, kurz beiseite stellen.

Den Kürbis halbieren. Die Hälfte die verarbeitet wird entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Salz-Zuckerwasser 12 Minuten lang gar kochen. Wenn die Kürbisstücken weich sind abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit ca. 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und Piment abschmecken.

Während der Kürbis kocht vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und die Röschen unten einmal einschneiden. Die äußeren Blätter entfernen und in Salzwasser 8-10 Minuten lang gar kochen.

Den Rosenkohl abgießen und im Topf warm halten. Je nach Geschmack noch ein kleines Butterflöckchen dazugeben.

Jetzt mit der Pfanne weiterarbeiten, in der das Filet angebraten wurde. Den Bratensatz mit der Bouillon lösen, die Lorbeerblätter dazugeben, mit Pfeffer und Piment abschmecken. Salz braucht die Sauce in der Regel nicht, da die Bouillon ja bereits einen guten Salzgehalt hat. Die Sauce darf auf

jeden Fall etwas kräftiger schmecken, da Rosenkohl und Kürbispüree eher süßlich im Aroma sind. Wenn die Sauce geschmacklich da ist wo sie sein sollte die restlichen 2 EL kalte Butter einrühren um sie abzubinden.

Das Fleisch aus dem Ofen holen und in Scheiben schneiden.

Alles zusammen anrichten und schmecken lassen!