



Sendung vom: 24. Januar 2019

Gastkoch: Laura Hollander (Restaurant Red Rooster, Augsburg)

Hauptspeise: Dry-Age-Steak in der Sauce mit Nudelrisotto

Fleisch:

Pro Person kann man 3 Würfel a 50g rechnen

Dazu kann man Dry aged Rinderfilet nehmen oder Deutsches Rinderfilet aus der Metzgerei.

Am besten eignet sich das Mittelstück.

Das Rinderfilet von möglichen Sehnen befreien und in Würfel schneiden.

Kalbsjus:

3kg Kalbsknochen, gesägt

1/2 Knollensellerie, in grobe Würfel geschnitten, mit der Schale

3 Stk Karotten, geschält, in grobe Würfel geschnitten

2 Zwiebeln, geviertelt mit Schale

50g Tomatenmark

1l kräftiger Rotwein

1/2 EL Wacholderbeeren, zerdrückt

3 Stk Nelken

2 Zweige Rosmarin ohne Stil, nur die Blätter

¼ Bund Thymian

3 frische Lorbeerblätter

2 Knoblauchzehen, angedrückt

1 EL schwarze Pfefferkörner, nicht zerdrückt



Kalbsknochen im Backofen bei 180 Grad ca. 20-30 Minuten rösten. Er sollte richtig viel Farbe nehmen, damit die Röstaromen entstehen können.

Währenddessen in einem großen Topf Sellerie und Karotte mit etwas Öl anrösten, dann die Zwiebeln dazu, diese auch anbraten. Dann die gerösteten Kalbsknochen zugeben, jetzt das Tomatenmark dazu, das auch für 1 Minute mitrösten, Rotwein aufgießen und auf 1/3 reduzieren. Dann mit kaltem Wasser auffüllen bis die Knochen bedeckt sind und langsam mit geringer Hitze aufkochen lassen. Durch das kalte ansetzen und das langsame aufkochen verhindert man, dass der Fond trüb wird.

Die Gewürze nun mörsern und mit den Kräutern sowie dem Knoblauch in den Topf geben. Sie darf nicht kochen, nur schwach köcheln, das für 24 Stunden und immer wieder mit Wasser aufgießen.

Anschließend durch ein Mikrosieb passieren, nach Geschmack ein reduzieren, bis diese die richtige Stärke und Konsistenz besitzt. Abschmecken, evtl. mit Speisestärke binden.

Nudelrisotto:

4 Portionen

250g Nudeln

500 ml Sahne

100 ml Weißwein

½ gewürfelte Zwiebel

30 g geriebener Parmesan

1 EL gehackte schwarze Oliven

1 Zweig gehackten Rosmarin

Muskatnuss

Salz, Pfeffer

Geräucherter Mozzarella (Scamorza)

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebelwürfel und den gehackten Rosmarin in Olivenöl anschwitzen.

Ablöschen mit Weißwein und den fast ein reduzieren lassen.

Sahne dazu geben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.



Wenn die Nudeln soweit sind, abschütten und in die Sahne Mischung geben.

Parmesan und Oliven dazu geben und immer gut rühren, da es schnell ansetzt.

Nochmals abschmecken.

Am Anfang wird das Nudelrisotto etwas flüssig sein, nach einigen Minuten auf leichter Hitze, fängt es an zu binden durch die Stärke der Nudeln.

Getrocknete Tomaten:

30 Stück Kirschtomaten

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Rosmarin

Puderzucker

Salz

Pfeffer

Lieber ein Paar Tomaten mehr machen.

Da sich die Tomaten, gut im Kühlschrank aufbewahren lassen.

Tomaten in kochendes Wasser legen, für ca. 10 Sekunden, bis die Haut aufplatzt.

Dann sofort in kaltes (Eiswürfel) Wasser legen.

Die Haut von den Tomaten entfernen, trocken tupfen.

Die Tomaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Leicht mit Puderzucker bestreuen.

Rosmarin und Knoblauch fein hacken und darüber streuen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Ofen auf 90 ° C mehrere Stunden trocknen lassen.

Balsamico Dressing:

50 ml Balsamico

50 ml Olivenöl

50 ml Rapsöl



50 ml Walnussöl

Meersalz und Pfeffer

Alle Zutaten in ein verschraubbares Glas füllen und gut schütteln.

Fertigstellung des Gerichts:

Rotweinsauce zum Kochen bringen

Nudelrisotto wie nach dem Rezept zubereiten und warmhalten

Fleischwürfel salzen und von allen Seiten anbraten.

Danach in die köchelnde Sauce geben und für 4 min drin lassen.

1 Weitere Minute ziehen lassen.

Nudelrisotto anrichten, Fleischwürfel auf das Risotto legen, etwas Sauce darüber geben.

Etwas Rucola mit dem Dressing marinieren und mit den Tomaten über das Fleisch legen.

Nachspeise: Crème brûlée mit Pistazien-Crumble und Kirschragout

Crème brûlée:

Für 8 Mürbteig Förmchen

250 ml Sahne

15 g Zucker

3 Eigelbe

Vanille

Alle Zutaten verrühren, in die Förmchen füllen und im Ofen bei 120°C Heißluft

20 min backen bis die Sahne Mischung gestockt ist.

Auskühlen lassen, anschließend mit braunem Zucker bestreuen und flambieren.



Die Mürbteig Förmchen kann man selber herstellen, im Internet oder in einer Konditorei bestellen.

Pistazien Crumble:

100g Butter

150g Mehl

100g Zucker

1 Prise Salz

Alle Zutaten rasch verkneten, locker auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C 10 min goldbraun backen.

50 g Pistazien fein hacken und danach unter das Crumble mischen.

Kirschragout:

Für 5 Portionen

500g Tiefkühl Kirschen

50g Zucker

125ml Kirschsafft

125ml Rotwein

Zimt

Lorbeerblatt

Stärke

Zucker mit einem kleinen Schluck Wasser bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.

Dann ablöschen mit dem Rotwein und Kirschsafft.



Zimt und Lorbeerblatt hinzufügen.

Köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Circa 3 Löffel Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.

Schluck für Schluck in den kochenden Kirschsafft geben, bis es dickflüssig ist.

Dann die Kirschen zugeben und auftauen lassen.