

REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 32



REZEPT ANDREAS DÖLLERER

Lammsattel mit Sauce bordelaise, Paprika & Sardelle

Rezept von Andreas Döllerer

45 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 500 g Lammsattel (ohne Filets), Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymian, Butter.

Für die Sauce bordelaise: 4 Schalotten (fein geschnitten), 1 Zweig Rosmarin, 10 weiße Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Thymian, 2 EL Butter, 300 ml Rotwein, 150 ml Portwein, 400 ml Kalbsfond, 80 g Ochsenmark, 1 TL fein gehackte Petersilie, Pfeffer.

Für die gefüllten Paprika: 2 rote Paprika, 4 Sardellenfilets, 1 TL gehackte Kapernbeeren, 1 EL Pesto (siehe Rezept unten), Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für das Pesto: 200 g Basilikum, 50 g Petersilie, 50 g geröstete Pinienkerne, Salz, Pfeffer, 100 g Parmesan (gerieben), Olivenöl.

Außerdem: 4 Basilikumspitzen, Basilikum-Öl.

Zubereitung: Für das Pesto Basilikum, Petersilie, Pinienkerne und Parmesan fein cuttern. So viel Olivenöl einmischen, dass eine feine Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fettschicht vom Lammsattel kreuzförmig einschneiden. Das Fleisch mit etwas Olivenöl und Thymian vakuumieren und bei 55 °C im Dampfgarer 30 Minuten garen*. Auspacken, abtropfen lassen und mit Thymian und Knoblauch in Olivenöl und Butter rundum kurz anbraten. Eventuell die Fettseite mit einem Heißluftfön bearbeiten, sie sollte schön knusprig werden.

Für die Sauce bordelaise die Schalotten, Rosmarin, Thymian, Pfefferkörner und Lorbeerblätter in Butter kräftig anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Kalbsjus auffüllen und nochmals auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Passieren. Vor dem Servieren das klein gewürfelte Ochsenmark zugeben und nochmals aufkochen. Mit gehackter Petersilie und Pfeffer abschmecken.

Die Paprika auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Backrohr bei 220-240 °C etwa 20 Minuten garen - die Haut sollte fast schwarz sein. Herausnehmen und in Alufolie packen. Nach etwa 5 Minuten wieder auspacken, die Haut lässt sich dann ganz leicht abziehen. Das Paprikafruchtfleisch in lange, etwa 5 cm dicke, Streifen scheiden. Mit einem Sardellenfilet, Kapern und etwas Pesto bestreichen und einrollen. Mit Basilikumspitzen dekorieren. Die Röllchen und die Sauce auf Teller verteilen, das aufgeschnittene Fleisch dazugeben und mit etwas Basilikumöl finalisieren.

*Alternative Gar-Methode: Das Fleisch in der Pfanne anbraten und im Rohr bei 100 °C bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C braten.

REZEPT EVELINE WILD

Linzertorte

Rezept von Eveline Wild

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 1 haushaltsübliches Blech: 300 g weiche Butter, 290 g Staubzucker, Salz, Zitronenschale, Mark einer Vanilleschote, 5 Eier, 2 Eidotter, 420 g geriebene Walnüsse (oder Haselnüsse), 100 g Biskuitbrösel, 130 g Mehl (Type 480), Zimt, Gewürznelkenpulver.

Außerdem: 600-800 g Rote Ribiselmarmelade (oder pürierte Preiselbeermarmelade), Oblaten (passend zur Backform), Mandeln (gestiftelt oder gehobelt), Staubzucker (im Sieb zum Garnieren), Schlagobers.

Zubereitung: Die weiche Butter 5-10 Minuten mit Staubzucker, Salz, Zitronenschale und Vanillemark aufschlagen. Eier und Eidotter in mehreren Etappen unterrühren. Abschließend die Walnuss-Brösel-Mehl-Mischung sowie Zimt und Gewürznelkenpulver begeben.

Die gewünschte Backform vorbereiten und auf ein Blech stellen. Etwa drei Viertel der Masse in die Form streichen und die Oblate auf die Masse drücken. Die restliche Masse in einen Dressierbeutel mit 3-4 mm-Lochtülle füllen und am Rand eine Schicht der Masse anbringen. Die Marmelade großzügig auf der Oblate verteilen und glattstreichen. Nun das typische Gitter aufspritzen und die Mandeln aufstreuen. Im Rohr bei etwa 150 °C Heißluft oder 170°C Ober- und Unterhitze je nach Höhe der Torte 30 bis 40 Minuten backen.

Restlos auskühlen lassen, dann mit Staubzucker und einer Schablone hübsch garnieren. Bei Zimmertemperatur mit Schlagobers servieren.

