



Menü vom 29. März 2022

Tatar von der Kalbshuft mit Bärlauchcrème

Zander-Saltimbocca mit Prosciutto crudo San Pietro

Limetten-Basilikum-Crème

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Tatar von der Kalbshuft mit Bärlauchcrème

Tatar:

240g Kalbshuft, in feine Würfel geschnitten

30g Schalotten, geschnitten

15g Bärlauch, fein geschnitten

1 Limette, Zeste

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

Bärlauchcrème:

15g Butter

20g Schalotten

80g Bouillon

5g Maizena

½ Blatt Gelatine, einweichen

100g Bärlauch

100g Vollrahm

80g Crème fraîche

Garnitur:

10g Lemon Curd

Knusprige dunkle Brotwürfel

Junge Bärlauchblätter

Junger Nüsslisalat

Junger Kerbel

Olivenöl

Die fein geschnittene Kalbshuft mit Schalotten, Bärlauch, Limetten-Zeste, Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten im Butter dünsten, mit Bouillon ablöschen und mit dem kalt angerührten Maizena binden. Leicht köcheln lassen.

Gelatine begeben und auflösen. Bärlauch begeben und die Masse ganz fein pürieren, abschmecken.
Danach kühlstellen.

Vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern.

Im Rezept sind noch 100g Vollrahm erwähnt. Es ist anzunehmen, dass dieser noch geschlagen werden müsste und unter die Masse gezogen wird.

Zander-Saltimbocca mit Prosciutto crudo San Pietro

8 Zanderfilets à ca. 80g

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Salbei

8 Tranchen Prosciutto crudo à ca. 10g

5 Knoblauchzehen

8 EL Olivenöl

1 Zitrone

Beilage:

Fregola Sarda (ohne Rezept)

Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

Filets mit einigen Salbeiblättern in je eine Scheibe Rohschinken wickeln.

Knoblauch mit einem Messer zerquetschen.

Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Knoblauch darin ca. 2 Minuten dünsten.

Filets und restlichen Salbei dazugeben. Rundum ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zitrone in Schnitze schneiden und dazu servieren.

Limetten-Basilikum-Crème

100g Zucker

25g gehackte Pistazien

2 Limetten

½ Bund Basilikum

250g Mascarpone

100g Magerquark

2 dl Rahm

1.

Limettenschale abreiben und beiseite stellen.

Für die Crème die Limetten auspressen.

Basilikumblättchen abzupfen.

Limettensaft und Basilikum pürieren.

Mascarpone, Quark und 4/5 des Zuckers (80g) verrühren.

Limetten-Basilikum-Saft durch ein feines Sieb zur Masse giessen und gut verrühren.

Rahm steif schlagen und unter die Masse heben.

Crème sofort kühlstellen.

Vor dem Servieren mit beiseitegestellten Limettenpistazien (s. unten) bestreuen.

2.

Restliche 1/5 des Zuckers (20g) in einer Pfanne erhitzen, bis er carameliert.

Pistazien dazugeben und mit dem Caramel mischen.

Sofort auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Caramelierte Pistazien hacken.

Abgeriebene Limettenschale (s. oben) mit den Pistazien mischen.