



Kochen bei Steffi & Jan, 16.03.2019

Vorspeise

Fenchelcremesuppe mit Olivenstangen

Hauptspeise

Kalbsrouladen mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Nachspeise

Sambuca-Creme mit Schokobohnen



Fenchelcremesuppe mit Olivenstangen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten, Zubereitungszeit 35 Minuten

Zutaten:

Für die Suppe:

- 2 Fenchelknollen (ca. 450g)
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 EL Olivenöl, Salz
- 1000 ml Gemüsebrühe
- 400g Schlagsahne, Pfeffer
- 4-6 Msp. fein abgeriebene Zitronenschale
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 2 EL kalte Butter

Für die Olivenstangen:

- 80 g schwarze Oliven (entsteint)
- 2 Eigelb
- 3600 g Blätterteig, ca. 24 x 25 cm
- Mehl zum Arbeiten
- Chiliflocken
- Meersalz

Zubereitung:

1. Fenchel waschen, putzen, das Fenchelgrün beiseitelegen und den Fenchel ca. 1 cm groß würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Fenchelsamen im Mörser grob zerreiben.
2. Fenchelsamen mit dem Öl in einem Topf erhitzen. Sobald der Fenchel zu duften beginnt, die Zwiebel dazugeben und glasig braten. Fenchelgemüse dazugeben, leicht salzen, bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen lassen.
3. Inzwischen für die Olivenstangen Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Oliven klein würfeln. Eigelb mit wenig kaltem Wasser verrühren. Blätterteig dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten, dünn mit Eigelb bestreichen. Oliven auf einer Teighälfte verteilen, mit Chili und Meersalz würzen. Andere Teighälfte darüber klappen, alles dünn ausrollen.

Teig in Streifen schneiden, ca. 1,5 cm breit. Streifen dünn mit Eigelb bestreichen, wie eine Kordel verdrehen. Mit etwas Abstand zueinander auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche



Rouladen mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Vor-/ Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Zutaten:

- 2 Möhren
- 1 Knollensellerie
- 2 Lauchstangen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Staudensellerie
- 200 g Parmesan
- 10 Rinderrouladen
- 40 Speckscheiben
- etwas Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 L Rotwein
- 1 L Rinderfond
- Salz, Pfeffer, 3 Lorbeerblätter, 1 TL Pimentkörner
- 2 kg Kartoffeln
- 250 g Butter
- 500 ml Schlagsahne
- ca. 50 g Trüffel

zusätzlich benötigt man Küchengarn

Zubereitung:

1. Möhre, Knollensellerie und Lauch putzen, 1 cm groß würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Für die Füllung Staudensellerie in feine Streifen schneiden.
2. Parmesan reiben. Rouladen auslegen, Speck, Parmesan, Staudensellerie darauf verteilen. Fleisch an den Längsseiten einklappen, aufrollen. Mit Küchengarn umwickeln.
3. Fleisch in einem Bräter im Butterschmalz rundum anbraten. Herausheben, vorbereitete Gemüsegewürfel und Tomatenmark zugeben. Mit 250 ml. Wein ablöschen, diesen stark reduzieren. Übrigen Wein, Fond, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Piment zugeben.
4. Rouladen in die Sauce legen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 90 Minuten schmoren.
5. Inzwischen Kartoffeln schälen, würfeln und in ca. 20 Minuten weichkochen. Fertige Rouladen aus dem Bräter nehmen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf umfüllen, etwas Gemüse mit hinzufügen. Sauce reduzieren. 20 g Butter dazu geben, Sauce fein pürieren.
6. Küchengarn entfernen, Rouladen in die Sauce legen, warmhalten. Sahne steif schlagen. Kartoffeln abgießen, mit übriger Butter (100g) und Sahne zu Püree stampfen, salzen, pfeffern. Püree, Rouladen mit Sauce anrichten, Trüffel darüber hobeln und alles servieren.



Sambuca-Creme mit Schokobohnen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden

Zutaten:

- 2 Vanilleschoten
- 10 Eigelb (Größe M)
- 100 g Vanillezucker
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 300 g Schlagsahne
- 120 g Espressobohnen mit Schokoüberzug
- 10 EL Sambuca
- 10 heiße Espressi (à 50 ml) zum Anrichten

Zubereitung:

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Eigelb mit Vanillemark und Vanillezucker in einer Schüssel in ca. 5 Minuten weißcremig aufschlagen.
2. Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Sahne nicht zu steif schlagen. Espressobohnen grob hacken. Sambuca in einem kleinen Topf erwärmen, aber nicht kochen. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, im erwärmten Sambuca auflösen. 3 EL geschlagene Sahne in die Gelatine-Sambuca-Mischung rühren. Restliche Sahne vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Dann die angegliche Gelatine unterziehen.
3. Etwa 2 Drittel der Espressobohnen unter die Crememasse heben. Creme in Gläser füllen, mit den restlichen Bohnen bestreuen, Bohnen etwas eindrücken. Gläser mit Frischhaltefolie verschließen, Creme mindestens 3 Stunden kühl stellen.
4. Zum Anrichten jeweils 1 heißen Espresso auf die Creme gießen, evtl. kurz stehen lassen, damit Kaffeeflüssigkeit und Crema sich voneinander absetzen können. Servieren.