

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

Filet vom Galloway-Beef im Kräutermantel mit Ringelblumentagliatelle und gefüllten Peperoni

Hauptgang von Rita Kaufmann

für 4 Personen

Ringelblumen Tagliatelle

- 300 g Mehl
- ½ TL Salz
- 3 frische Eier, aufgeschlagen
- 2 frische Eigelb
- 30 g frische Ringelblumenblütenköpfchen
- wenig Mehl
- 10 g Butter

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier, Eigelb und Ringelblumenblüten in einen Massbecher geben und pürieren. Das Püree zum Mehl geben, mit einer Kelle mischen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einem geschmeidigen, weichen Teig kneten. Teigkugel unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min ruhen lassen.

Den Teig vierteln, 3 Stücke wieder unter die Schüssel legen. 1 Stück Teig mit der Pastawalze bis zur gewünschten Dicke auswallen. Die Walze durch den Tagliatelle-Schneider ersetzen und die Teigstreifen zu Tagliatelle schneiden. Diese zu Nestchen formen. Kann gut vorbereitet und bis zur Verwendung angetrocknet werden.

Wer keine Pastamaschine zur Verfügung hat, den Teig mit wenig Mehl dünn auswallen. Diesen mit wenig Mehl bestreuen, locker aufrollen und in gewünschter Breite schneiden, ausrollen und zu Nestchen formen.

In einer grossen Pfanne 3-4 l Wasser aufkochen, Salz und die Tagliatelle beigeben. Garen bis sie al dente sind. Teigwaren in ein Salatsieb abgiessen, gut abtropfen lassen und zurück in die Pfanne geben, Butter zugeben, mischen und anrichten.

Filet vom Galloway-Beef

Marinade

- 2 EL scharfer Senf (z.B. Dijon oder Meerrettich)
- 2 EL Weisswein
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt

Die Zutaten der Marinade in eine Schüssel geben und gut mischen, das Filet damit bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren.

Filet

- 800 g Rindsfilet vom Galloway-Beef
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2-3 EL Olivenöl

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen, eine feuerfeste Form mitwärmen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen, das Filet rundherum ca. 10 Minuten braten. Das Filet aus der Bratpfanne nehmen und auf die vorgewärmte Platte legen. Das Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Das Filet in der feuerfesten Form in den Backofen stellen und garen bis die Kerntemperatur 55 Grad erreicht ist (à point) (ca. 90 Min.).

Die Form mit dem Fleisch aus dem Backofen nehmen und die Temperatur auf 200 Grad vorheizen.

Kräutermantel

- 4 Handvoll Kräuter (z.B. Giersch, Brennnesseln, Minze), gehackt
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 kleine Kartoffeln, gekocht, zerdrückt
- 100 g Paniermehl
- 50 g Sbrinz gerieben
- 30 g Butter
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten des Kräutermantels in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleischstück aus dem Backofen nehmen. Den Kräutermantel um das Rindsfilet legen und gut anpressen. Das Fleisch wieder in den Backofen schieben und 10 Minuten bei 200°C fertig garen.

Rotweinsauce mit Majoran

- 4 dl Rotwein
- 1 rote Zwiebel fein gehackt
- 3 Zweiglein Majoran
- 3-4 g getrocknete Steinpilzscheiben, in Wasser eingeweicht
- 1-2 EL Maizena express
- 1 dl Rindsbouillon
- 1 EL Cognac
- 1 TL Zucker
- 2 EL Butter, kalt
- 1 TL Majoran fein gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Rotwein, Zwiebel, Majoran und Steinpilze zusammen in einer Pfanne aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Flüssigkeit absieben und in die Pfanne zurückgeben. Die Rindsbouillon und Maizena express unter ständigem Rühren begeben, köcheln bis die Sauce die gewünschte Konsistenz aufweist. Den Cognac und Zucker zugeben und Pfanne von der Platte nehmen.

Kurz vor dem Servieren die Sauce aufkochen und die kalte Butter portionenweise unter Rühren zur Sauce begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu wärmen, sie darf nicht mehr kochen. Den gehackten Majoran begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Peperoni

Kräutersauce

- 5 Zweiglein Basilikum, fein gehackt
- 2 Zweiglein Pfefferminze, fein gehackt
- 5 Zweiglein Petersilie, fein gehackt
- 1-2 Knoblauchzehen gepresst
- ½ dl Olivenöl
- ½ EL Weissweinessig
- 3 EL Gemüsebouillon
- 30 g Sbrinz, gerieben
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. Abschmecken

Peperoni

- 4 Mini-Peperoni
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 kleine Aubergine, gewaschen, geschält, in Würfeli geschnitten
- 1 kleine Zucchini, gewaschen, in Würfeli geschnitten
- 8 Blätter Basilikum für die Deko

Peperoni waschen, halbieren und entkernen. Dann auf einem Löffersieb im Steamer knapp weich dämpfen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zucchini- und Aubergine-Würfeli zugeben und knapp weich dämpfen. Den ausgetretenen Saft abgiessen.

Die gedämpften Peperonihälften mit der Kräutersauce bepinseln und in eine ausgebutterte Gratinform geben. Aubergine-Zucchettigemüse in die verbleibende Kräutersauce geben, mischen und damit die Peperoni füllen.

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 10-15 Minuten backen.

Servieren

Mit der Rotweinsauce auf vorgewärmten Tellern einen Saucenspiegel bilden. Das Filet in Tranchen schneiden und darauf anrichten. Tagliatelle-Nestchen und die gefüllten Peperoni dazu anrichten. Mit Basilikum ausgarnieren.