

## Rezepte aus Ftan vom 14. Dezember 2014



Beef Tatar mit Wachtelei und Rösti  
Brennessel-Gnocchi mit Tomatenschaum  
Pulled-Pork-Burger  
Semmelknödel  
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

### **Beef Tatar**

4 PERSONEN

#### **Zutaten für Basissauce**

75g Essiggurken

35g Zwiebel Brunoise (Brunoise = Würfel mit 2-3 mm Kantenlänge)

35g Kapern

30g Sardellen

150g vollreife Tomaten (eingekocht und püriert) → wir pürierten Pellati

15g Senf

1/2 Teelöffel gehackte Petersilie

0,5 dl Sonnenblumenöl

Tabasco / Worcestershire / Salz / Pfeffer aus der Mühle / Cayennepfeffer

#### **Zutaten für Tartar**

200g Rindfleisch von der Oberschale oder Rindsfilet

3 EL Basissauce

4 Wachteleier

#### **Zubereitung**

Essiggurken, Kapern, Sardellen und Zwiebeln fein hacken und mit den übrigen Zutaten bis und mit Sonnenblumenöl verrühren. Pikant abschmecken.

Das Rindfleisch fein hacken und mit 3 Esslöffeln der Würzpaste vermengen.

Nochmal abschmecken.

Das Tatar mit Hilfe eines Servierings formen. Wachteleier braten und salzen, auf Tatar legen. Mit Rösti servieren.

#### **Bemerkung**

Die Rezeptmenge der Basissauce reicht für ca. 800g Fleisch.

## **Rösti**

4 PERSONEN

### **Zutaten**

1kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

1 TL Salz

3 EL Bratbutter oder Bratcrème

### **Zubereitung**

Kartoffeln je nach Grösse 7-10 Minuten knapp weich garen. Vollständig auskühlen lassen.

Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Salz daruntermischen.

Bratbutter oder Bratcrème in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kartoffeln beifügen, bei kleiner Hitze 10-15 Minuten anbraten, ab und zu mit der Bratschaufel wenden. Pfanne mit einem grossen Teller oder einer runden Platte zudecken. Rösti bei kleiner Hitze 12-15 Minuten weiterbraten, bis sich eine schöne braune Kruste gebildet hat, nicht mehr bewegen.

## **Brennessel-Gnocchi**

4 PERSONEN ALS VORSPEISE

### **Zutaten**

250g mehliges Kartoffeln

75g Mais oder Kartoffelstärke

25g flüssige Butter

2 Stück Eidotter

80g blanchierte Brennessel-Blätter (gehackt und gut entwässert)

Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas geriebene Muskatnuss

Gesalzenes, leicht kochendes Wasser

Butter

### **Zubereitung Teig**

Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken und ein wenig abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten (bis und mit Gewürze) rasch zu einem Teig verkneten, wenn nötig nachwürzen. Teig sofort verarbeiten.

### **Formen**

Teig zu Rollen mit 2 cm Durchmesser formen. Rollen in 2 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen. Die Kugel auf die Gabelzinkenrückseite Nahe Gabelspitzen legen. Kugel mit dem Daumen leicht in die Zinken drücken (ergibt Rillenmuster) und immer noch mit leichtem Druck mittels Daumen von der Gabel über die Enden der Zinken stossen (ergibt Krümmung nach innen). Alle Kugeln so zu Gnocchi formen.

### **Kochen**

Die Gnocchi ca. 4 Minuten in gesalzenem Wasser leicht köcheln. Abtropfen.

Gnocchi kurz in Butter durchschwenken und in einem Teller mit dem Tomatenschaum (siehe nächstes Rezept) anrichten.

### **Tipp:**

- Gustav Jantscher dekoriert die Gnocchi mit Saiblingskaviar.
- Statt Brennessel-Blätter Blattspinat oder anderes Grünzeug verwenden, ebenfalls blanchiert, gehackt und gut entwässert.

## **Tomatenschaum**

4 PERSONEN

### **Zutaten**

100ml Weisswein

4cl Noilly Prat

2 Schalotten, geschält, fein gewürfelt

400ml Tomatenfond (siehe nächstes Rezept)

100ml Sahne

180g Butter

Salz

1/8l Noilly Prat auf 1/3 einreduziert

Zitronensaft

1 Prise Zucker

1 EL geschlagene Sahne

### **Zubereitung**

Für die Sauce, Weisswein und Noilly Prat (die 4 cl) samt Schalottenwürfeln aufkochen, mit Tomatenfond auffüllen und etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Sahne und Butter zufügen und aufkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren mit einem Stabmixer kräftig durchmischen und mit etwas reduziertem Noilly Prat, Salz, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Nochmals mit dem Stabmixer die Sauce aufschlagen und dabei die geschlagene Sahne zufügen.

## **Tomatenfond**

CA. 7 DL

### **Zutaten**

150 g Zwiebeln, geschnitten

1 Knoblauchzehe, in Scheibchen

2 EL Olivenöl

300 g Strauchtomaten, halbiert

150 g geschälte Tomaten aus der Dose, leicht zerdrückt

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Zucker

700 ml Gemüsefond

### **Zubereitung**

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Tomaten beifügen (beide Sorten). Würzen mit Salz, Pfeffer und Zucker. Mit Gemüsefond aufgiessen und 1 Stunde lang köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren und nochmal abschmecken.

### **Bemerkungen**

Gibt ca. 7 dl reinen Fond. Die Reste aus dem Sieb können püriert als Suppe gegessen oder mit Teigwaren serviert werden.

# **Pulled Pork**

10 PORTIONEN

## **Zutaten**

1 EL Fleur de sel

1 EL Rohrzucker

1 EL Paprika

1 EL Zwiebelpulver

1 EL Chiliflocken

0,3 dl Ananassaft

1 grosse Spritze aus der Apotheke

4,5 kg ganze Schweinsschulter mit Knochen, beim Metzger vorbestellen

## **Zubereitung**

1. Am Vortag Gewürze mischen. Fleisch damit einreiben. Ananassaft in eine Spritze füllen. Saft an verschiedenen Stellen ins Fleisch spritzen. Im Kühlschrank über Nacht marinieren.

2. Am Zubereitungstag Fleisch 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren. Backofen auf 110 °C Umluft vorheizen. Fleisch aufs Ofengitter legen. Unter dem Fleisch ein mit Backpapier belegtes Blech einschieben. Fleisch im Ofen 7–8 Stunden garen, bis es eine Kerntemperatur von ca. 90 °C hat. Öfter mit dem aufgefangenen Saft begiessen (bei uns gab es keinen Saft – stattdessen begossen wir das Fleisch mit dem übrig gebliebenen Ananassaft). Ofen ausschalten. Fleisch weitere 60 Minuten ziehen lassen. Aus dem Ofen nehmen. Mit zwei Gabeln zerpfücken. Im Blech aufgefangenen Fond beiseite stellen (es gab keinen Fond bei uns).

## **Zubereitungszeit**

20 Minuten + über Nacht marinieren + 7–8 Stunden garen + 1 Stunde ziehen lassen.

## **Tipps**

- Für 5–6 Personen kann statt Schweinsschulter mit Knochen Schweinsschulter ohne Knochen à ca. 1,5 kg verwendet werden. Die Garzeit reduziert sich auf 6–7 Stunden + 60 Minuten ziehen lassen.
- Für die kleine Menge (1,5 kg Fleisch) verwendeten wir nur 20ml Ananassaft und von den Gewürzen nur je einen kleinen Esslöffel als Marinade.
- Gekochte Fleischresten, portionenweise in Plastikbeutel verpackt, sind im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar.

# **Pulled-Pork-Burger mit Avocado und Koriander**

6 PERSONEN

## **Zutaten für 6 Stück**

2 Avocados  
1 rote Zwiebel  
6 Hamburger-Buns  
500 g Pulled Pork  
1 Bund Koriander  
1 TL Kümmel  
0.5 dl Malzessig  
1 dl Ketchup  
1 EL brauner Zucker  
1 TL granulierter Cayennepfeffer  
2 EL scharfer Senf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

1. Für die Sauce Kümmel im Mörser etwas zerstoßen. Mit restlichen Zutaten bis und mit Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Avocados halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Buns in einer Bratpfanne ohne Fett leicht anrösten. Buns mit Avocado- und Zwiebelscheiben, Pulled Pork und Korianderzweigen füllen. Etwas Sauce darüberträufeln. Restliche Sauce dazu servieren.

## **Bemerkung**

Wir fanden keinen Malzessig. Stattdessen verwendeten wir 25ml weissen Balsamico und 25ml Kräuternessig.

## Serviettenknödel

4 PORTIONEN

### Zutaten

1 Packung Semmelwürfel (oder 250g altbackenes Weissbrot oder Weggli in Würfeln)  
250 ml Milch, warm (→ wir brauchten 400 ml)  
1 EL Butterschmalz  
3 Eigelb  
Salz  
Petersilie (feingehackt)  
Zwiebel (feingehackt)  
3 Eiweiss, steif geschlagen

### Zubereitung

Butterschmalz in der Milch schmelzen. Semmelwürfel in die warme Milch geben. Alle weiteren Zutaten bis und mit Zwiebel untermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Anschliessend geschlagenes Eiweiss untermischen und abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack füllen. Hitzeresistente Klarsichtfolie (z.B. Saran) auslegen. Eine ca. 3 cm dicke Wurst der Masse auf die Folie spritzen, dabei auf beiden Seiten ca. 5 cm. Rand frei lassen. Folie um die Wurst wickeln, Folie abschneiden und die überstehenden Folien-Wurstenden verzwirbeln (wie bei einem Bonbon). Diese Rolle nun noch in Alufolie einwickeln und die Enden ebenfalls verschliessen oder abbinden. So oft wiederholen, bis die ganze Masse aufgebraucht ist. Die Rollen ca. 1 Stunde im Salzwasser pochieren. Den fertigen Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen und in Scheiben schneiden.

### Bemerkung

Im ursprünglichen Rezept waren nur 250ml Milch angegeben. Wenn das Brot noch etwas feucht ist, genügt das vielleicht. Unsere Würfeli (gewonnen aus 250 g frischem Brot) waren aber trocken und brauchten entsprechend mehr Flüssigkeit.

### Tipp

Semmelknödelresten kann man am nächsten Tag in etwas Butter in der Pfanne braten. Sie schmecken so fast noch besser.



## **Kaiserschmarren**

4 PERSONEN

### **Zutaten**

200g Milch

4 Eigelb

90g Mehl

4 Eiweiss

30g Zucker (1)

20g Rosinen (Weinbeeren)

Butterschmalz

Wenig Zucker (2)

Strohrum oder Rum, leicht gewärmt vor dem Flambieren

### **Zubereitung**

Milch mit Eigelb und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Rosinen untermischen. Eiweiss mit einer Prise Salz und dem Zucker (1) zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Eigelb-Mehlmasse mischen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kaiserschmarren-Masse in die Pfanne geben. Auf beiden Seiten goldgelb anbacken (allenfalls vierteln, die Viertel wenden und so die zweite Seite anbacken) und mit zwei Löffeln in Stücke reißen. Mit Zucker (2) karamellisieren und mit Rum flambieren.

### **Bemerkung**

Das Karamellisieren funktionierte nicht. Vielleicht hätte man viel mehr Rum nehmen müssen, sodass es länger brennt und der Zucker Zeit zum Karamellisieren hat? Der Schmarrn schmeckte auch ohne super!

## **Zwetschgenröster**

4 PORTIONEN

### **Zutaten**

300 g Zwetschgen entsteint

60 g Kristallzucker

¼ l Portwein Rot

1/8 l Cassis Likör

1 Msp. Zimt gemahlen

1 TL Vanillezucker

15 g Maisstärke

### **Zubereitung**

Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Portwein und Cassis Likör aufgießen und ohne rühren um die Hälfte einkochen lassen. Nun die Zwetschgen, Zimt und Vanillezucker begeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Maisstärke mit etwas Portwein oder Wasser auflösen und den Zwetschgenröster damit leicht binden.

### **Bemerkungen**

Im Originalrezept war doppelt so viel Zucker und Maisstärke angegeben. Wir finden weniger Zucker wäre auch süß genug. Und Maizena braucht's definitiv nicht so viel.

## Quellen

Pulled-Pork-Rezepte aus der Saisonküche November 2014:

<http://www.saison.ch/de/rezepte/pulled-pork/detail/>

<http://www.saison.ch/de/rezepte/pulled-pork-burger-mit-avocado-und-koriander/detail>

Tomatenfond:

<http://www.ichkoche.at/tomatenfond-rezept-5926>

Alle anderen Rezepte aus dem Hotel Paradies in Ftan vom Küchenchef Gustav Jantscher, September 2014. Wir haben sie angepasst und ergänzt.