

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Rehrücken mit Rösti und Rüebligemüse

Hauptgericht von Karin Haywood

für 4 Personen

Rehrücken

- 800g Rehrücken, ausgelöstes Filet
- 1 TL Senf
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Olivenöl
- 1-2 EL Bratbutter oder Öl
- Fleur de Sel

Zubereitung

Die Rehrückenfilets mind. 1 Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem scharfen Messer da Silberhäutchen weg dressieren. Die Rehfilets mit Senf einreiben, mit Pfeffer würzen und zum Schluss mit Olivenöl bepinseln. Marinieren lassen.

Bratbutter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen. Die Rehfilets zugeben und bei guter Hitze 10-12 Min. rundum braten. Evtl. mit Fleur de Sel würzen und in Tranchen schneiden.

Rösti

- 350g junge Kartoffeln, geschält und an der Röstiraffel gerieben
- ¼ TL Salz
- 3 EL Bratbutter
- 3 EL Rapsöl
- 6 Zweige jung-grüne Tannenspitzen

Zubereitung

Die Bratbutter und Rapsöl in einer grösseren Bratpfanne erhitzen. Tannenspitzen ins Fett legen und mit braten. Die gewürzten Kartoffeln in 4 runde Förmchen verteilen und in die Bratpfanne stellen. Auf der ersten Seite knusprig braten, die Förmchen entfernen, die Rösti wenden und auf der zweiten Seite knusprig braten.

Rüebligemüse

- 8 Frühlingskarotten mit Kraut
- 4 Baby-Broccoli

- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Rüebli und Broccoli waschen, rüsten und in Pralinéform zuschneiden. Das Gemüse auf eine Lochschale legen und kurz vor dem Servieren 10 Min. im Steamer garen. Leicht würzen.

Bärlauchschaum

- 10g Butter
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 1,25dl helle Gemüsebrühe
- 100g Crème fraîche
- 30g kleine Bärlauchblätter, in Streifen geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Schalotten zugeben und glasig dämpfen. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze garen, die Flüssigkeit darf dabei reduziert werden. Crème fraîche zugeben und mischen. Bärlauchstreifen, Salz und Pfeffer zugeben und kurz köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren die Sauce pürieren und mit dem Schäumer aufschäumen.

Garnitur

Blütenzauber, Tannenspitzen

Anrichten

Auf den vorgewärmten Teller mit dem Bärlauchschaum einen Saucenspiegel bilden. Die Filettranchen darauf anrichten. Rösti und Gemüse dazu anrichten und mit Blüten und / oder Tannenspitzen ausgarnieren