

FIRST CLASS FLEISCHVOGEL



Episode 023 First Class Fleischvogel / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

Rezept für 2 Personen

FLEISCHVOGEL

- 1 Handvoll Pistazienkernen
- 1 Karotte
- 1 Kartoffel
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scheiben Kochspeck mit Schwarte
- 2-3 Blätter Oregano
- 1 Zweig Thymian
- 1 altes Laugenbrötli
- 1 EL Olivenöl
- etwas Meersalz
- Zitronenschale
- 2 dl Portwein
- 1 EL Senf
- 1 EL Mascarpone
- 1 Ei
- 2 Rindschuftplätzli

1. Bratpfanne auf den heissen Grill stellen und Pistazienkernen darin kurz anrösten.

2. Karotte, Kartoffel und Speck würfeln (alle Stücke ungefähr gleich gross), Schalotte und Knoblauchzehe schneiden, Oregano und Thymian fein hacken.

3. Das Brötchen in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln, kurz auf dem Grill rösten, dann in Würfelchen schneiden.

4. Die Bratpfanne wieder auf den Grill stellen, etwas Öl erhitzen, dann nacheinander Speck, Schalotte, Knoblauch, Kartoffel, Kräuter und Karotte dazu geben. Speckschwarte darauf legen und andünsten. Mit Salz abschmecken und etwas fein gehackte Zitronenschale dazu geben. Leicht einkochen, dann mit Portwein ablöschen.

5. Die Rindsplätzli zwischen zwei Frischhaltefolien legen und mit einer breiten Messerklinge flach klopfen.

6. Einen Teil der Füllung beiseite stellen, den Rest mit Senf, Mascarpone, einigen Brotstückchen und einem Ei im Mixer pürieren. Das «Mus», die Pistazienkerne, den Rest der Brotstücke und den ungemixten Teil der Füllung miteinander vermischen. Die Rindsplätzli leicht salzen, die Füll-Masse darauf streichen und einrollen. Auf dem Grill anbraten.

LAUCHGEMÜSE

- 1 kleiner Wirsing
- 1 Lauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Prise Meersalz
- 1 dl fruchtiger Weisswein
- 1 dl Rahm

1. Den Lauch und den Wirsing in Streifen schneiden. Peterli und Schnittlauch hacken.

2. In der Bratpfanne alles andünsten und leicht salzen. Mit Weisswein ablöschen, Rahm dazu geben und leicht einkochen.



Üblicherweise werden Fleischvögel gegart – in dieser Variante taugt das Rezept als Grillvariante und kommt erst noch nahezu festlich daher. Mit dem Lauchgemüse als Basis ein perfektes Wintergericht.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com