

kochen & backen mit Julia und Marie

## Ostermenü mit Kalbsfilet und fruchtigem Hefezopf

### **Kalbsfilet mit geräucherten Gnocchi, Kartoffelschaum, grünem Spargel und Parmesanchips**

Rezept von Julia Komp  
Zutaten für 4 Personen



#### **Kalbsfilet**

4 Medaillons á 125 - 250g Kalbsfilet (z.B. Blonde d´Aquitaine)  
Salz, Pfeffer  
1TL Rinderfett

#### **Zubereitung**

Das Fleisch vor dem Braten mindestens eine Stunde temperieren lassen!  
Die Medaillons von beiden Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen. Am besten eine Grillpfanne stark erhitzen und das Fleisch in Rinderfett von beiden Seiten gut anbraten.

Auf ein Blech legen und bei 110 Grad in den Ofen schieben. Mein Richtwert liegt bei 5 Minuten, aber am besten misst man mit einem Thermometer nach. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 45 Grad haben.

Wenn diese erreicht ist den Ofen auf 50 Grad runterstellen und das Fleisch noch 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren die Pfanne noch mal erhitzen und das Fleisch noch mal von beiden Seiten kurz nachbraten.

#### **Angeräucherte Kartoffel-Gnocchi**

500g mehlig kochende Kartoffeln  
3 Eigelb  
120g Speisestärke  
Salz, Pfeffer  
einige Blätter Brunnenkresse  
1/2 Zitrone  
50g Butter

#### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Abschütten und kurz im Topf ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pressen, nach Belieben leicht räuchern. Dazu nimmt man einen (alten) Topf, streut etwas Räuchermehl hinein, ein passendes Sieb um die Kartoffel daraufzulegen. Deckel drauf und dann für 2 Minuten auf den Herd stellen, bis das Mehl anfängt zu räuchern.



Man kann je nach Geschmack stark oder mild räuchern. Die geräucherte Kartoffelmasse mit Eigelb und Speisestärke verrühren und mit Salz abschmecken.

Die Masse zu schmalen Würsten rollen, dann in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Hand abrollen. Die Gnocchi in Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen. Vor dem Servieren in Butter schwenken und Brunnenkresse hinzugeben.

### **Grüner Spargel**

1 Bund grüner Spargel  
2 EL Sojasoße  
Salz, Pfeffer  
1 EL Butter

### **Zubereitung**

Die Enden entfernen und den Spargel bis zur Hälfte schälen, Stangen längst halbieren und in 2 Teile schneiden. Der Spargel wird in einer sehr heißen Pfanne angebraten, am besten ohne Fett. So entstehen leichte Röstaromen. Danach mit Sojasoße ablöschen, durch Butter schwenken und abschmecken.

### **Parmesanchips**

100g Parmesan, fein gerieben

### **Zubereitung:**

Den Parmesan bei mittlere Hitze in eine gut beschichtete Pfanne streuen. Der Parmesan wirft blasen und brodeln. Wenn es anfängt ruhig zu werden, die Pfanne von der Platte nehmen. 20 Sekunden warten, den fertigen Chip aus der Pfanne ziehen und auf einem Küchenpapier ruhen lassen.

### **Kartoffelschaum**

350g Kartoffeln, z.B. La Ratte, festkochend  
200ml Milch  
130g Geflügelbrühe  
130g Nussbutter (Herstellung siehe Sendungsvideo)  
20g Porto weiß  
Salz/Pfeffer/Muskat

### **Zubereitung**

Die Kartoffel schälen, vierteln und kochen, kurz ausdampfen lassen. Danach alle Zutaten zusammen in eine Küchenmaschine geben und bei 70 Grad 5 Minuten mixen. Abschmecken und in eine Sprühflasche/ Sahnesyphon abfüllen. Eine Patrone draufschauben und bis zum Servieren warmstellen.

### **Anrichten**

Das Fleisch aufschneiden und mittig auf dem Teller platzieren. Spargel und Gnocchi wie ein Nest anrichten und den Kartoffelschaum aufsprühen. Julia Komp garniert mit schwarzen Parmesanchips, Kartoffelchips und Brunnenkresse.



## **Dinkelstuten-Variation mit Aprikose und Rosmarin Rezept von Marie Simon**

Zutaten für 1 Zopf/Stuten oder verschiedene Variationen



### **Kochstück**

50g Dinkelmehl Type 630  
200ml Wasser

### **Zubereitung**

Dinkelmehl und Wasser mit einem Schneebesen in einem Kopf unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine Masse eine puddingähnliche Konsistenz erreicht hat. Anschließend das Kochstück abkühlen lassen.

### **Hauptteig**

35g frische Hefe  
240ml lauwarme Vollmilch  
500g Dinkelmehl Type 630  
60g Butter  
50g Zucker  
10g Steinsalz  
1 Messerspitze gemahlener Rosmarin  
1 TL fein gehackter frischer Rosmarin  
ca. 120g fein gehackte getrocknete Aprikosen

### **Zubereitung**

Die Hefe zunächst in der lauwarmen Milch auflösen. Anschließend die Hefemilch mit allen anderen Zutaten (bis auf die Aprikosen) und dem Kochstück in eine Schüssel geben und mit einer Knetmaschine oder einem Handrührgerät kneten. Zunächst ca. 7 Minuten auf langsamer Stufe, danach ca. 8 Minuten auf schneller Stufe.

Zum Schluss die Aprikosen unterkneten und gut im Teig verteilen. Den Teig zu einem Ballen rundwirken, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Nach der Teigruhe den Ballen zu gewünschten Formen weiterverarbeiten. (z.B. Stuten im Kasten gebacken oder Lolly, Zopf, Osterhase, Osternest etc. frei auf dem Blech)  
Den fertig geformten Teig ca. 20 – 35 Minuten gehen lassen.

### **Dekor**

1 Ei  
Je 100g Hagelzucker, gehackte Mandeln

### **Zubereitung**

Die Oberseite des Gebäcks mit einem Pinsel mit der Eistreiche abstreichen. Dafür das Ei in eine Tasse oder Schüssel geben und umrühren. Nun kann man z.B. den Stuten mit einem Messer einschneiden und oder mit Hagelzucker bestreuen.  
Je nach Größe zwischen 15 und 35 Minuten bei 190°C backen. Wenn das Gebäck goldgelb ist und von unten gebräunt ist, ist es fertig.

!