



Tipps

Empfehlung: Kerntemperatur von
idealerweise 52° C

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE CRÉPINETTE

720 g Rinderfilet
Schweinenetz, ausgewässert
Hühnerfarce
Salz und Pfeffer

FÜR DIE HÜHNERFARCE

330 g Hühnerbrustfilet
100 g Pilze
150 g QimiQ Sahne-Basis
50 g Schlagobers 36 % Fett
1 Prise(n) Cayennepfeffer
Salz

FÜR DIE MARINADE DER HÜHNERFARCE

100 g QimiQ Marinade
100 g Sonnenblumenöl
3 g Salz

FÜR DAS GLASIERTE GEMÜSE

480 g Mischgemüse der Saison
125 ml Gemüsefond
125 g Butter
Salz und Pfeffer
Kräuter, nach Belieben

FÜR DEN ROTWEINJUS

Rapsöl, zum Anbraten
500 ml Kalbsfond
500 ml Demi-glace
0.25 kg Fleischabschnitte
125 ml Portwein
125 ml Rotwein
125 g Karotten, grob geschnitten
125 g Petersilienwurzel, grob geschnitten
125 g Knollensellerie, grob geschnitten
150 g Zwiebel(n), grob geschnitten
75 g Lauch, grob geschnitten
50 g Pilze, grob geschnitten
15 g Rohrzucker
1.5 Knoblauchzehe(n)
2 Thymianzweig(e)
1 Lorbeerblatt

Wacholderbeeren

Salz

Pfefferkörner

FÜR DIE SELLERIE-BUTTER-SAUCE

250 g QimiQ Sahne-Basis

250 ml Selleriesaft

500 g Butter

65 g QiQ Basis für Buttersauce

FÜR DAS KARTOFFELBISKUIT

80 g QimiQ Sahne-Basis

200 g mehliges Kartoffel(n)

6 Eigelb

6 Eiweiß

100 g Mehl

100 g Butter, geschmolzen

Weißer Pfeffer

Salz

Muskatnuss, gerieben

Butter, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Hühnerfarce: QimiQ Marinade, Sonnenblumenöl und Salz mit einem Stabmixer emulgieren. Hühnerbrustfilets und 60 g fertige Marinade in einen Vakuumbbeutel füllen und für ca. 12 Stunden ziehen lassen. Mariniertes Fleisch in Würfel schneiden und tiefkühlen. Die gefrorenen Hühnerwürfel fein mixen. Weiterhin immer darauf achten, dass die Masse möglichst kalt bleibt, damit diese streichfähig wird. Pilze in Würfel schneiden und ohne Öl gut anbraten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die ausgekühlten Pilze unter die feine Hühnermasse heben. QimiQ Sahne-Basis, Schlagobers, Salz und Cayennepfeffer hinzufügen und gut vermischen.
2. Für die Crêpinette vom Almoachsen: Rinderfilet scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinenetz auf der Arbeitsfläche auslegen, ca. 0,5 cm dick mit Hühnerfarce bestreichen und das Rinderfilet fest und gleichmäßig in die Masse einrollen. Das in Schweinenetz eingerollte Filet nun in Frischhaltefolie wickeln und so gut als möglich verschließen. Die Rolle im Backofen bei 110 °C (Umluft) ca. 40 Minuten garen. (Die Garzeit kann je nach gewünschtem Garpunkt variieren.)
Tipp: Die Kerntemperatur sollte idealerweise 52 °C betragen.
3. Für das glasierte Gemüse: Das Gemüse je nach Saison und Belieben auswählen, waschen und in gewünscht große Stücke schneiden. Diese nach Sorte in gut gesalzenem Wasser blanchieren (kurz überkochen und anschließend in Eiswasser abschrecken). Vor dem Servieren das Gemüse mit Fond und Butter in einer Pfanne erwärmen und mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.
Tipp: Weißes/helles Gemüse zuerst blanchieren.
4. Für den Rotweinjus: Grob geschnittenes Gemüse und Fleischabschnitte mit Öl in einem großen Topf rösten bis es dunkel! gebräunt ist. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und rösten, bis alles eine schöne Farbe hat. Die Masse mit dem Rohrzucker karamellisieren, dann mit Rot- und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Jus mit Kalbsfond und Demi-glace aufgießen sowie Thymian, Lorbeer und Wacholder begeben. Diese Brühe nun bis zur gewünschten Konsistenz einkochen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die Sellerie-Butter-Sauce: QimiQ Sahne-Basis, Selleriesaft und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen montieren.
6. Für das Kartoffelbiskuit: Kartoffeln waschen, kochen, schälen und pressen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Butter, QimiQ Sahne-Basis, Kartoffelmasse und Gewürze mixen. Das Mehl einsieben und das geschlagene Eiweiß unterheben.
7. Anrichten: Den Rotweinjus in die Mitte des Tellers drapieren, darauf ein Stück der Crêpinette setzen. Kartoffelbiskuit und glasiertes Gemüse nach Wunsch am Teller anrichten und mit der Sellerie-Butter-Sauce verfeinern. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.