

Petit Albert Mathier Menu
Rezepte Kevin Nathan, Restaurant TRAUBE Berlin

Zweierlei von geräuchertem Eglifilet
mit „Petit Arvine“-Gelée

* * * * *

Gespicktes Rinderfilet mit Bramata und gebackene Bündner-Bohnen

* * * * *

Honig-Nusstorte
mit Ziegen-Frischkäse Eis

Zweierlei von geräuchertem Eglifilet mit „Petite Arvine“-Gelée

500 g Eglifilet

Herstellung der Beize für das Egli-Filet:

Zutaten:

100 g Zucker

140 g Salz + 70 g Pökelsalz

1 TL Kümmel

1 TL Korianderkörner

2–3 Lorbeerblätter

15–20 Wacholderbeeren

Knoblauch, Puderzucker

Man vermische die Zutaten und wälzt den Fisch in der entstanden Beize und läßt die Filets in der Beize (ca. 1 Std Einwirkungszeit) anschließend werden die Filets mit ca. 50 gr. Räuchermehl geräuchert.

Petite Arvine-Gelée

Zutaten:

500 ml **Petite Arvine Aphrodine** von Albert Mathier et Fils SA, Salgesch

7 Blätter Gelatine

Salz, Pfeffer

Der Wein wird aufgekocht und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Anschließend werden die Gelantineblätter in dem heißen Wein aufgelöst. Der Wein wird auf ein Blech oder in eine Form gegossen und bis zur Verfestigung kühl gestellt. Das Gelée kann anschließend in Würfel oder Streifen geschnitten werden und ist als Beigabe zum gebeizten und geräucherten Egli-Filet zu drapieren.

Gespicktes Rinderfilet mit Bramata und gebackenen Bündner-Bohnen

Zutaten:

1 kg Rinderfilet
50 g fetter Speck
3 EL Öl
Saft einer halben Zitrone
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL gehackte frische Kräuter

Filet von Häuten befreien, waschen und mit Küchentuch trockentupfen. Speck in dünne Streifen schneiden, 1 Stunde im Tiefgefrierfach fest werden lassen, das Filet damit spicken. Öl in einer flachen Schüssel mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kräutern vermengen, das Filet darin 2-3 Stunden marinieren, regelmäßig wenden. Filet aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen und auf einen Drehspieß stecken. Den Spieß in den vorgeheizten Elektrogrill einsetzen und das Filet unter ständigem Drehen 20-30 Minuten grillen, zwischendurch noch ein paarmal mit Marinade bestreichen. Den Spieß herausnehmen, 5-10 Minuten ruhen lassen, dann das Fleisch abziehen, bei Bedarf nachwürzen. In Scheiben schneiden und auf eine vorgewärmte Platte legen. Grillzeit für Holzkohlen-Drehspieß ebenfalls 20-30 Minuten.

Dazu sollten Sie holländische Soße und in Butter geschwenkte junge Gemüse reichen.

Bramata: grober Maisgries aus gelbem Mais (Norditalien, Schweiz)

Zutaten:

500 ml Milch
60 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuß
80 g Maisgrieß

Milch mit Butter, Muskatnuß, Pfeffer und Salz aufkochen, dann den Maisgrieß unterrühren. Dann zu dem Rinderfilet warm anrichten und servieren.

Honig-Nusstorte mit Ziegen-Frischkäse Eis

Man nehme:

Die Füllung: (muss vor der Verwendung auskühlen)

335 Gramm Zucker

250-300g Baumnüsse, grob gehackt

2dl Rahm

Den Mürbeteig:

375 Gramm Mehl

220 Gramm Butter

150 Gramm Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Für die Füllung:

Den Zucker in der Bratpfanne langsam rösten, bis er zu schäumen beginnt (nicht umrühren, da sich sonst Knollen bilden). Dann die gehackten Nüsse beimengen, gut mischen, bevor der Zucker zu braun wird vom Feuer ziehen, den Rahm sofort dazugeben, etwas einkochen lassen, auskühlen.

Für den Teig:

Die Teigzutaten zu Mürbeteig verarbeiten; Teig dreiteilen. Boden und Deckel einer Springform von 28-30 cm Durchmesser entsprechend auswallen. Aus dem dritten, kleineren Teil eine Rolle formen, die man dem Rand nach auf den Teigboden legt. Die ausgekühlte Füllung auf den Boden verteilen, über das Ganze den Deckel legen.

Backen:

Bei guter Mittelhitze (200°) auf der untersten Rille 40-45 Minuten. Nach dem Backen die Torte sofort vom Rand lösen, damit evtl. ausgetretene Füllung nicht klebt. In der Form halb auskühlen lassen.

Ziegenkäseeis

Zutaten:

180 g Puderzucker

125 g Sahne

200 g Ziegenkäsequark

100 ml Milch

2 TL Honig

40 ml Zitronensaft

Wodka 5 cl.

Die Zutaten werden vermischt und in der Sorbetière (Eismaschine) unter ständigem Rühren zu Speiseeis gefroren.

Das Eis wird mit dem Portionierer zu Kugeln geformt und der Nusstorte nach Belieben beigelegt.