

Chefkoch-Rezept

Crêpinette vom Rinderfilet
auf Focacciabrot und glacierten Navetten

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de

Zutaten Crêpinette

400 g Rinderfilet
2 Kräutersaitlinge
100 g Schweinefleisch (gut gewässert)
120 g Geflügelfarce mit Kräutern
100 g Gänsestopfleber

Zubereitung

Rinderfilet in vier Medaillons schneiden. Geflügelfarce herstellen und leicht die Medaillons bestreichen. Kräutersaitlinge in Scheiben schneiden und auf die Farce legen. Gänsestopfleber ebenfalls in 4 Scheiben schneiden und auf die Pilze geben. Die Crêpinette in das Schweinefleisch straff einwickeln und schön in Form bringen. Kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Crêpinette von allen Seiten heiß anbraten und bei 180 °C ca. 8 Min. garen. Dann mindestens 2 Min. ruhen lassen.

Zutaten Geflügelfarce

100 g Hähnchenfilet
100 ml Sahne
2 cl weißer Portwein
Salz, Pfeffer
(ggf. Kräuter)

Zubereitung

Fleisch in feine Streifen schneiden und würzen. Leicht im Gefrierfach anfrieren lassen. Dann das Fleisch mit der Sahne und den Kräutern zu einer glatten Farce verarbeiten. Mit Portwein, Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb streichen.

Zutaten Kalbs-Pfefferjus

50 g gewürfelte Zwiebeln
1 Zweig grüner Pfeffer
10 schwarze Pfefferkörner
200 ml Rotwein
300 ml Kalbsjus

Zubereitung

Schalotten und Pfeffer in Butter anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Kalbsjus aufgießen und bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren und abwürgen.

Zutaten Focaccia-Brot

40 g Hefe
10 g Salz
500 g Mehl
60 ml Olivenöl
350 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

Hefe und Salz in lauwarmem Wasser auflösen und mit Mehl zu einem zähen Teig schlagen. Olivenöl auf den Teig geben und ca. 20 Min. gehen lassen. Brotteig auf einem Blech ca. 2 cm dick ausbreiten und nochmals 20 Min. gehen lassen. Das Focaccia-Brot dann bei 220 °C etwa 25 Min. goldgelb backen.

Anrichten:

Navetten blanchieren und putzen. In Butter durchschwenken. Die Focaccia aufschneiden und nochmals in Butter anbraten und auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Crêpinette halbieren und auf die Focacciascheiben legen. Navetten mit anlegen und mit Kalbs-Pfefferjus angießen.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!