

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Rindfleischvogel

4 Rinds-Saftplätzli à 90 g
 100 g Schweins-Hackfleisch
 60 g Kalbsbrät
 1 Ei
 1 Rüebli
 1 Kartoffel
 2 Scheiben Kochspeck
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 4–5 Blätter Oregano
 2 Zweige Thymian
 10 g Senf
 20 g Mascarpone
 ½ Zitrone, nur Schale
 Salz, Pfeffer
 30 g Olivenöl
 1 Zwiebel, in Spalten geschnitten
 1 EL Tomatenpüree
 1 dl Portwein
 2 dl Rotwein
 3 dl Kalbsfond oder Bratensauce
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Spiralnüdeli

200 g Spiralnüdeli (z.B. Fusilli)
 Salz
 30 g Butter

Zubereitung Rindfleischvogel

Rüebli, Kartoffel und Speck fein würfeln (alle Stücke ungefähr gleich gross), Schalotten und Knoblauchzehe schneiden, Oregano und Thymian fein hacken. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen, nacheinander Speck, Schalotten, Knoblauch, Kartoffeln, Kräuter und Rüebli dazu geben und andünsten. Mit Salz abschmecken und etwas fein gehackte Zitronenschale dazugebe. Die Masse auskühlen lassen und dann mit Hackfleisch, Ei, Mascarpone, Senf und Kalbsbrät mischen. Rindsplätzli flach klopfen und mit der Füllmasse bestreichen, zu einer Roulade einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Fleischvögel im heissen Öl rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln in der Pfanne hellbraun rösten, Tomatenpüree zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen und den Kalbsfond zugeben. Fleisch dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze während einer Stunde schmoren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Spiralnüdeli

Salzwasser zum Kochen bringen und Teigwaren al dente kochen. Spiralnüdeli im Sieb abtropfen lassen, Butter dazugeben und mischen.

Zutaten Pastinaken-Rüebli Gemüse

300 g Rüebli, gerüstet, je nach Dicke halbiert oder geviertelt

300 g Pastinaken, gerüstet, je nach Dicke halbiert oder geviertelt

3-4 EL Olivenöl

2 EL flüssiger Honig

2 Zweige Thymian, gehackt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

etwas Zitronensaft

Zubereitung Pastinaken-Rüebli Gemüse

Rüebli und Pastinaken auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Öl, Honig und Thymian sowie etwas Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Das Gewürzöl über das Gemüse geben und alles gut mischen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen, dabei nach ca. 10 Minuten wenden. Fertiges Gemüse mit etwas Zitronensaft beträufeln.