

Feines Stifado

Rezept von Torsten Kluske - Mengenangaben für 2 Portionen



1. Kalbfleisch mit Tomaten-Zimt-Sud

300 g	Kalbfleisch aus der Schulter (z.B. falsches Filet)
150 ml	Kalbsfond
200 ml	Orangensaft
40 ml	Ouzo
100 g	Tomatenmark
2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
1/2 TL	Ceylon-Zimt
1 TL	Olivenöl
1 TL	Maisstärke in 50 ml kaltem Wasser verrührt
	Salz und Chili zum Abschmecken
1 EL	Olivenöl

Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und im Schnellkochtopf in Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark, Lorbeerblatt und die Nelke zufügen und alles leicht anrösten. Mit Ouzo ablöschen und sämig einkochen. Den Kalbsfond zufügen und köcheln lassen. Mit Ceylon-Zimt und Salz abschmecken.

Das Fleisch parieren, salzen und in den Sud legen.

Den Deckel des Schnellkochtopfs dicht verschließen, bei voller Hitze Druck aufbauen und bei kleiner Flamme 40 min. garen.

Kaltes Wasser über den Topf laufen lassen und so den Druck abbauen. Den Deckel öffnen, das Fleisch heraus nehmen. Die Hälfte des Suds durch ein Sieb in eine Sauteuse gießen und bei hoher Hitze auf etwa die Hälfte einkochen. Dann löffelweise das Stärke-Wasser einrühren, bis die Sauce schön sämig gebunden ist.

Das Fleisch würfeln und warm halten. Die Sauce separat in einer Sauciere warm halten.

Feines Stifado

Rezept von Torsten Kluske - Mengenangaben für 2 Portionen

2. Süßsaure Silberzwiebeln

8 Silberzwiebeln
200 ml trockenen Weißwein
2 TL Zucker
1/2 TL Salz

Die Silberzwiebeln abziehen und von der Wurzel befreien. In einem kleinen Topf den Weißwein mit Zucker und Salz aufkochen und abschmecken. Die Zwiebeln hineinlegen und bei milder Hitze ca. 12 min. weich köcheln. Danach aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen. Den Sud für das Risotto aufheben.

3. Kritharaki-Risotto

50 g Kritharaki-Nudeln
100 ml Kalbsfond
1 kl. Zwiebel
50 g griechischer Hartkäse (z.B. Graviera oder Kefalotyri)
50 g kalte Butter
150 ml reduzierter Weißwein-Sud der Silberzwiebeln

Den Hartkäse mit einer feinen Reibe reiben.

Die Zwiebel schälen und ohne Wurzel sehr fein würfeln. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Nudeln und Zwiebelwürfel in 1 TL Butter anschwitzen. Mit Weißwein-Sud und Fond ablöschen, aufkochen und mit Salz abschmecken. Etwa 15 min. köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist und die Nudeln noch leicht bissfest sind, den Topf von der Hitze nehmen und die restliche Butter sowie den geriebenen Käse einrühren.

4. Feta-Creme

100 g Feta-Käse
50 g griechischer Joghurt (10 % Fett)

Die Zutaten in einen Mixbecher geben und glatt mixen. Mit Olivenöl, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

5. Knuspriger Halloumi-Taler

100 g Halloumi
1 Scheibe Toastbrot
6 Walnüsse
1 kl. Ei
2 EL Mehl
1 TL Zitronenabrieb
1/2 TL Estragon - getrocknet

Das Toastbrot grob würfeln und zusammen mit den Walnüssen, Zitronenabrieb und Estragon in einem Blitzhacker zu grobem Paniermehl zerhacken.

Aus dem Käse mit einem runden Servierring ca. 4 cm große Kreise ausstechen. Diese längs halbieren, so dass die Taler ca. 0,5-1 cm dick sind.

Die Halloumi-Taler zunächst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich in den Walnuss-Toastbrot-Brösel wenden.

Zum Anrichten das Risotto in einen Servierring füllen und Fleisch, Feta-Creme sowie die Silberzwiebeln um den Ring herum anrichten. Den Servierring abnehmen und einige Blätter Portulak, Shisokresse und Basilikum anordnen. Zum Schluss am Tisch den Tomatensud angießen.