

## Rezept von René Widmer, Geschäftsführer Prorest Gastronomietechnik, Rafz



### Châteaubriand vom argentinischen „Ojo de Agua“ (Pampafleisch) Barolo Frühlingzwiebeln Serviettenknödel Bärlauch Panna Cotta

Zutaten: 1,2 kg „Oje de Agua“ oder gewöhnliches Rindsfilet, evtl. als Ersatz Entrecôte. in 3 Chateaubriands oder Entrecôte double geschnitten  
Salz und Pfeffer aus der Mühle.  
1 Kochbanane  
Etwas Bratbutter  
600 g Perlzwiebelchen oder evtl. kleine Schalotten  
50 g Butter  
3 El Zucker  
5 dl Barolo oder anderer schwerer Rotwein  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
6 – 8 altbackene Brötchen  
40 g Butter  
2-3 Eier  
ca. ¼ l. Milch  
Salz, Muskat, flüssige Butter zum bestreichen der Serviette  
5,4 dl Vollrahm  
60 g Bärlauch (Ohne Stiele)  
3 Blatt Gelatine  
Salz, Cayenne Pfeffer

Zubereitung: Den Ofen oder Hold-o-mat auf 80°C vorheizen.  
Die Chateaubriands mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Bratbutter rundherum (auch an den Enden) je nach Dicke der Fleischstücke 2 ½ - 3 Minuten kräftig anbraten. Nachher sofort auf den Rost im Ofen oder Hold-o-mat legen und mindestens 60 Minuten (für blutig) bis 90 Minuten rosa gar ziehen lassen. Vor dem servieren nochmals kurz in Bratbutter wenden und das Fleisch quer zur Faser schneiden und anrichten. Kochbananen in ca. 2 mm. dicke Chips schneiden und in der Friteuse bei 180° C goldig frittieren, abtropfen lassen und salzen (als Garnitur).  
Barolo Zwiebeln:  
Die ungeschälten Zwiebeln eine gute Minute in reichlich Salzwasser blanchieren und abschütten. Danach schälen.  
in einer Pfanne die Butter mit dem Zucker schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Barolo Rotwein ablöschen. Auf kleinem Feuer die Flüssigkeit so lange kochen lassen, bis sich der Karamellzucker aufgelöst hat.  
Die geschälten Zwiebelchen dazugeben und in der Pfanne so lange kochen, bis der Rotwein sirupartig eingekocht ist und die Zwiebeln glasiert sind.  
Serviettenknödel:  
altbackene (vom Tag vorher) Brötchen entrinden, d.h. nicht ganz, es darf ruhig noch etwas Rinde zu sehen sein. Kleinwürfelig, ca. 1cm schneiden. Mit der zerlassenen Butter übergießen und leicht durchmischen. Milch mit Eiern, Salz und Muskat verrühren und über

die Brötchen giessen und durcharbeiten. Masse leicht zusammendrücken und ¼ Std. ziehen lassen.  
Eine Serviette etwas befeuchten, mit zerlassener Butter bestreichen. Die Knödelmasse drauflegen und verteilen. Serviette zusammenrollen und an den Enden zubinden. Im Salzwasser während ca. 30 Min. leicht kochen lassen. Danach kurz kalt abschrecken, auswickeln und in ca. fingerdicke Scheiben schneiden. Kurz in der Butter wenden und ganz leicht Farbe nehmen lassen. Am Schluss etwas Butterbrösel auf die fertig angerichteten Serviettenknödel geben

- Bärlauch Panna-Cotta: (Vorher vorbereiten wegen der Abkühlzeit)  
Rahm, Salz und Cayennepfeffer aufkochen, ca. 10 Min leicht köcheln lassen. Die in kaltem Wasser eingeweichten Gelatineblätter gut auspressen und im heissen Rahm auflösen. Masse etwas abkühlen lassen, mit dem Bärlauch zusammen mixen und absieben. Mit Zitronensaft abschmecken, in kleine Förmchen mit ca. 50 g Inhalt abfüllen und durchkühlen.