

## Restaurant Truube

Rotenwies 9  
9056 Gais  
[www.truube.ch](http://www.truube.ch)



## Rezepte



**Rindfleisch, Pommes dauphine  
Pastinake, Flower sprouts**



*Zutaten:*

#### **4 Stück Rindsfilet geschnitten**

Rinderfilet beidseitig anbraten, dann für etwa sechs Minuten bei 160°C im Ofen in einer Gratinschale backen. Anschliessend rausnehmen und bei 60°C warmhalten. Bei Gebrauch rausnehmen und in Butter anbraten. Zusammen mit den Pastinaken, den Pommes dauphin und den Flower sprouts anrichten.

#### **Dauphin Kartoffeln**

*Zutaten:*

45 g Milch  
45 g Wasser  
30 g Butter  
Salz  
45 g Mehl  
80 g Vollei

550 g weichkochende Kartoffeln

*Zubereitung:*

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab gut mixen. Dann für 12 Stunden kaltstellen.

Danach die Flüssigkeit durch ein Tuch passieren und den Fond mit Xanthan abbinden. Anschliessend mit den restlichen Zutaten abschmecken.

#### **Kartoffel-Mangoldragout**

*Zutaten:*

1 grosse Kartoffel, festkochend gewürfelt  
½ Zwiebel in Brunoise  
20 g Speck in feine Würfel  
30 g Butter  
80 g Mangold  
Petersilie, fein gehackt  
Weissweinessig  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

*Zubereitung:*

Milch, Wasser, Butter und Salz aufkochen, das Mehl im Sturz dazugeben und auf dem Herd gut abrühren. Nun das Ei langsam unter den Teig rühren bis er geschmeidig ist. Nun den Brandteig und die durchs Sieb gestrichenen Kartoffeln miteinander vermischen und abschmecken.

Die Masse frittieren und mit einem Teelöffel zu Nocken formen.

## **Pastinakenwürfel**

### *Zutaten:*

2 Stück    grosse Pastinaken  
            Butter  
            Salz  
            Gemüsefond  
            Pfeffer  
            Zucker

### *Zubereitung:*

Die Pastinaken in 1,5 cm grosse Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten in einen Sous-Vide-Beutel geben und während 20 Minuten bei 88°C sous viden.

Aus den Abschnitten der Pastinaken ein Püree herstellen. Zwiebeln mit Pastinaken dünsten, etwas Weisswein und Gemüsefond dazu und zusammen weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, am Schluss eine Butterflocke dazugeben, dann alles zusammen sehr fein pürieren und in einen Dressierbeutel abfüllen.

## **Flower sprouts**

### *Zutaten:*

Ca 4 Stück    pro Person

### *Zubereitung:*

Die Flower sprouts rüsten, danach ganz kurz frittieren. Sofort rausnehmen und wenig salzen. Gleich anrichten.

## **Rotkohlring**

### *Zutaten:*

250 g        Rotkohlpüree

### *Zubereitung:*

Rotkohlpüree zusammen mit dem Agar Agar aufkochen, in einen Spritzbeutel geben und in die Ringli abfüllen und einfrieren. Bei Gebrauch auf dem Teller anrichten.

Birne | Felchlin Schokolade | Zitronenthymian



## **Mousse**

### *Zutaten:*

80 g Birnen Püree  
25 g Eigelb  
30 g Vollei  
30 g Zucker  
3 g Gelatine  
30 g Butter  
Williams  
Zitrone  
60 g geschlagener Rahm

### *Zubereitung:*

Eigelb, Vollei und Zucker mischen, dann mit dem Birnenpüree auf 83°C kochen, Gelatine dazugeben. Nun Butter, Williams und Zitronensaft dazu und auf etwa 25°C abkühlen. Schliesslich den geschlagenen Rahm unterheben.

## **Birnenkern**

### *Zutaten:*

60 g Birnenbrunoise  
30 g Birnenpüree  
2 g Gelatine  
Zitronensaft  
Zucker

### *Zubereitung:*

Alle Zutaten leicht erwärmen. Die Gelatine dazugeben und gut mischen. In eine Form einfüllen, einfrieren und ausstechen. Danach den gefrorenen Kern ins Birnenmousse drücken.

## **Glasur**

### *Zutaten:*

50 g Milche  
93 g Rahm  
100 g Zucker  
35 g Glucose  
32 g Zucker  
8 g Kartoffelstärke  
4 g Gelatine  
85 g weisse Couverture

### *Zubereitung:*

Milch, Rahm, Zucker und Glucose erhitzen. Die Stärke und den Zucker vermischen und zusammen aufkochen. Die Gelatine dazugeben und über die weisse Schokolade geben.

Die Glasur bei 29 bis 30°C verwenden.

Die Birnenmousse auf ein Gitter legen und mit der Glasur übergiessen. Die restliche Glasur kann stets weiterverwendet werden.

### **Zitronen-Thymiansorbet**

*Zutaten:*

300 g Wasser  
50 g Glucose  
90 g Zucker  
40 g Limettensaft  
25 g Zitronenthymian  
10 g Textura

*Zubereitung:*

Wasser, Zucker und Glucose zusammen aufkochen. Etwas abkühlen lassen. In den Thermomixbecher geben und mit Limettensaft, Thymian und Textura auf höchster Stufe kurz durchmischen.

### **Zitronen-Thymian-Gel**

*Zutaten:*

200 g Wasser  
20 g Zitronensaft  
1 Bund Zitronenthymian  
30 g Zucker  
3 g Agar Agar

*Zubereitung:*

Wasser und Zitronensaft aufkochen. Den Thymian dazugeben und ziehen lassen. Mixen. Mit Zucker und Agar Agar noch einmal aufkochen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Danach gut mixen und in einen Spritzbeutel geben.

### **Schokoladencreme**

*Zutaten:*

250 g Milch  
60 g Eigelb  
30 g Zucker  
20 g Maizena  
80 g dunkle Couverture  
2 g Gelatine  
100 g Rahm

*Zubereitung:*

Eigelb, Zucker und Maizena mixen. Mit der Milch aufkochen. Die Gelatine dazugeben und über die Schokolade geben. Umrühren. Im kalten Wasser abkühlen lassen. Schliesslich den Rahm unterheben.

## **Birnenchip**

### *Zutaten:*

200 g Birnenpulpe  
Lebensmittelfarbe  
30 g Zucker  
20 g Mehl  
22 g Eiweiss

### *Zubereitung:*

Pulpe, Farbe und Zucker aufkochen. Das Mehl und das Eiweiss mischen und alles zusammen aufkochen. Auskühlen lassen und auf eine Silikonmatte aufstreichen. Bei 160°C sechs Minuten backen. Auskühlen lassen.

## **Eingelegte Birnenkugeln**

### *Zutaten:*

2 Stück Birnen  
Apfelsaft  
Zucker  
Zitronensaft  
Weisser Balsamico  
Nelken  
Sternanis  
Salz  
Thymian

### *Zubereitung:*

Die Birnen schälen. Mit dem Pariserlöffel Kugeln ausstechen. Mit den restlichen Zutaten einen Sud herstellen. Diesen nach eigenem Geschmack würzen und dann die Birnenkugeln darin bissfest kochen. Im Sud erkalten lassen. Bis zum Gebrauch darin aufbewahren.