

marmite

REZEPTE



Soul Food

Ivo Trevisan

Bevor die Natur in den Winterschlaf fällt, beschenkt sie uns im Herbst noch einmal mit ihrem ganzen Reichtum. Mit Gemüse, Früchten, Beeren, Kartoffeln, Marroni, Pilzen. Und natürlich mit Wild. Diesem Reichtum möchten wir mit unserem Rezept-Booklet die Ehre erweisen. Herbstliche Küche ist für uns immer auch Wohlfühlküche, Soulfood par excellence. Essen, das Menschen zusammenbringt und glücklich macht. Entdecken Sie auf den folgenden Seiten das Menü, das marmite-Chef Ivo Trevisan für Sie zusammengestellt hat – unter anderem auch mit den exzellenten Produkten unserer Partner Oona Caviar und Metzgerei Keller AG. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Nachkochen und Geniessen!



Thomas Abegg
Verleger



**Pommes Dauphine
mit Oona-Caviar,
Crème Fraîche und
Schnittlauchöl**

7



**Kastanienteig-
Ravioli mit
Rehfleischfüllung**

11



**Hirschentrecôte mit
Preiselbeer-Hollandaise
und herblichem
Grillgemüse**

15



**Rib Eye vom Kalb mit
Rahmwirsing und
schwarzem Trüffel**

19



Früchte-Tartelettes

23



Impressum

Herausgeber:
marmite verlags ag
Badenerstr. 587
8048 Zürich
+41 44 511 99 11
info@marmite.ch

Verleger: Thomas Abegg
Redaktion: Alex Kühn
Bilder: Édipo Pereira
Rezeptkreation: Ivo Trevisan
Verkauf: Jasmine Schärer
Grafik: Jaromir Fuoli

EMOTIONALE GENUSSMOMENTE



Festtagsangebot

Oona Caviar N°103 – traditionnel

10 % auf 50 g Dose | CHF 125.– statt CHF 139.–
 20 % auf 125 g Dose | CHF 260.– statt CHF 325.–
 25 % auf 500 g Dose | CHF 975.– statt CHF 1300.–

Gültig für Bestellungen bis am 15.12.2024, die Zustellung muss bis Ende 2024 erfolgen. Nur solange der Vorrat reicht.



ECHTER SCHWEIZER
ALPEN KAVIAR

OONA 
CAVIAR

REIN . NATÜRLICH . NACHHALTIG.

Oona Sales Office:
Tel: +41 33 672 11 47
sales@oona-caviar.ch
oona-caviar.ch/shop

Pommes Dauphine mit Oona-Kaviar, Crème Fraîche und Schnittlauchöl



Pommes Dauphine mit Oona-Kaviar, Crème Fraîche und Schnittlauchöl

Für 4 Personen
Zubereitung **60 Minuten**

Pommes Dauphine

200 g	Kartoffeln, mehlig kochend
½ dl	Vollmilch
1 Msp.	Salz
15 g	Butter
1	Ei
25 g	Weissmehl
5 dl	Frittieröl

Zubereitung Pommes Dauphine:

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser weichkochen. Gleichzeitig

für den Brandteig Milch, Butter und Salz aufkochen, dann das Weissmehl im Sturz zufügen. Die Masse auf kleinem Feuer so lange mit dem Kochlöffel verkneten, bis sich der Teig sich vom Boden löst. Den Topf vom Herd nehmen. Das Ei untermischen, bis ein glatter, gleichmässiger Brandteig entsteht. Die Kartoffeln abgiessen, schälen und sofort durch die Presse drücken. Den Brandteig mit den Kartoffeln vermischen. Mit einem Teelöffel kleine Nocken formen. Frittieröl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Pommes Dauphine portionsweise, ständig wendend, leicht goldgelb frittieren. Fertige Pommes Dauphine auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schnittlauchöl

25 g	Schnittlauch
5 cl	Rapsöl (nicht Bio)
1 Msp.	Salz

Zubereitung Schnittlauchöl:

2 Tage vor der Zubereitung der Pommes Dauphine Schnittlauch waschen, abtrocknen, sehr fein schneiden und in einem Glas verschlossen in geruchsneutralem Pflanzenöl im Kühlschrank ziehen lassen. Das Glas einige Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich das Öl wieder verflüssigen kann. Den Schnittlauch abpassieren, das Schnittlauchöl bei nicht sofortigem Gebrauch wieder verschlossen kühl gestellt aufbewahren.

Zum Anrichten

80 g	Oona-Kaviar
80 g	Crème Fraîche
3 Stk.	Schnittlauch

Schnittlauch beidseitig im Kreuz anschneiden und im kalten Wasser lagern, bis sich die Enden dekorativ verformen. Crème Fraîche auf dem Teller platzieren und darauf das Schnittlauchöl tropfenartig verteilen. Daneben je eine Kartoffelnocke und eine Nocke Kaviar setzen. Mit dem Schnittlauch garnieren.





Kastanienteig-Ravioli mit Rehfleischfüllung

10% Rabatt
mit Code:
Christmas24



Entdecken Sie die neue **100% Robusta-Mischung** in der Premium-Linie von Cecchetto Coffee Excellence!



CECCHETTO Import AG
www.cecchetto.org



Kastanienteig-Ravioli mit Rehfleischfüllung

Für 4 Personen

Zubereitungszeit **90 Minuten**

Ravioliteig

100 g Weissmehl

100 g Kastanienmehl

2 Eier

1 TL Salz

Weissmehl, Kastanienmehl, Eier und Salz, allenfalls mit Zugabe von wenig Wasser, zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und für 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Ravioli füllung

1 grosse Schalotte

60 g Butter

200 g zartes Rehfleisch
(alternativ
Hirschentrecôte)

1 dl Vollrahm

1 EL Semmelbrösel

20 g Parmesan, frisch gerieben

Schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

2 Salbeiblätter

Für die Füllung die Schalotte schälen und fein würfeln, Salbei sehr fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten mit Zugabe von einer Messerspitze Salz darin sehr weich dünsten. Salbei dazugeben und mit dem sehr fein gehackten Rehfleisch 2 Minuten mitdünsten. Alles in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Mit dem Vollrahm, Parmesan, Bröseln sowie etwas Salz und Pfeffer alles zu einer würzigen Füllung verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine portionsweise sehr dünn ausrollen und Quadrate von 4 cm Länge ausschneiden. Jeweils 1 TL Füllung in die Mitte platzieren, die Ränder befeuchten, Ravioli luftdicht verschliessen, die Ränder gut andrücken. Die Ravioli in Salzwasser 5 Minuten köcheln.

Zum Anrichten

100 g Butter

100 g geputzte Pfifferlinge

2 Parmesan, frisch gerieben

Pfifferlinge in Butter braten. Die gut abgetropften Ravioli kurz in mit den Pfifferlingen in reichlich heisser Butter schwenken, auf Teller anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.



Geschichten, Insights und Rezepte
aus der Spitzengastronomie –
jetzt zum Kennenlernpreis von
CHF 33.– für 3 Ausgaben.
(Ausland zzgl. Portokosten)



Jetzt bestellen!
www.marmite.ch/abo

Hirschentrecôte mit Preiselbeer- Hollandaise und herbstlichem Grillgemüse





Hirschentrecôte mit Preiselbeer-Hollandaise und herbstlichem Grillgemüse

Für 4 Personen
Zubereitungszeit **90 Minuten**

Hirsch

800 g	Hirschentrecôte
½ Bund	Rosmarin
½ Bund	Thymian
4 TL	Olivenöl
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Am Tag vor der Zubereitung das Hirschentrecôte in 3 gleich grosse Stücke schneiden, mit dem geriebenen Pfeffer, den Kräutern und Olivenöl luftdicht marinieren. Die Fleischstücke 1 Std. vor der Zubereitung von der Marinade trennen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Fleischstücke salzen und auf einem Grill übers Kreuz beidseitig je 2 Minuten grillieren. Im vorgeheizten Ofen bei 100°C für ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Grillgemüse

1	kleiner Knollensellerie
1	gekochte Rande
1 Stk.	Radicchio Trevisano
1	Kohlrabi
1	kleiner Kürbis
8 Stk.	Rosenkohl
4	kleine Schalotten
80 g	Olivenöl

Alle Gemüse reinigen, rüsten, form schön zuschneiden und jeweils in wenig Salzwasser bissfest abkochen. Alle Gemüse mit etwas Olivenöl marinieren. Die Gemüse auf dem Grill oder in einer beschichteten Grillpfanne grillieren.

Sauce Hollandaise

250 g	Butter
3	Eigelb
½	Zitrone, frisch gepresst
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	etwas Dijonsenf

Für die Reduktion

2 dl	Weisswein
1 TL	Kräuteressig
1	Lorbeerblatt
2	Wacholderbeeren
5	ganze Pfefferkörner
1	Schalotte
	Thymian
	Petersilienabschnitte
	Rosmarin

Alle Zutaten der Reduktion in einer Pfanne einkochen, bis nur noch 2 Esslöffel übrig bleiben. Flüssigkeit abpassieren und beiseitestellen. Die Butter in einer kleinen Pfanne langsam erhitzen und schwach köchelnd klären. Durch ein Metallsieb passieren und stehen lassen.

Eigelb, Reduktion, Senf, Zitronensaft und etwas Salz in eine Schüssel geben und im heissen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse luftig und cremig ist. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Die geklärte, lauwarme Butter nach und nach unterziehen und die Sauce abschmecken.

Weitere Zutaten

3 bis 4 EL	Preiselbeersauce
-------------------	------------------

Alle Komponenten auf einem Teller anrichten, mit der Sauce Hollandaise und der Preiselbeersauce beträufeln.



metzgertradition seit 1934

-  Bestellungen über Online Shop
-  Beratung per Telefon, Chat, Videocall
-  CO2 Neutrale Lieferung

10% Rabatt
mit dem Code:
Marmite



www.metzgerei-keller.ch

gültig vom 01.12.-20.12.2024

Rib Eye vom Kalb mit Rahmwirsing und schwarzem Trüffel



Rib Eye vom Kalb mit Rahmwirsing und schwarzem Trüffel

Für 4 Personen
Zubereitung **90 Minuten**

Rib Eye

1 kg Rib Eye vom Kalb

100 g Butter

1 EL Olivenöl

1 EL Weissmehl

1 dl Noilly Prat

Salz

Schwarzer Pfeffer

Zubereitung Rib Eye:

Das Rib Eye 1 Stunde vor dem Garprozess aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 100°C vorheizen. Das Fleisch grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. In einer Bratpfanne Olivenöl und 50 g Butter erhitzen, bis die Butter nicht mehr schäumt. Das Rib Eye auf allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch auf den Ofenrost setzen und 70 bis 80 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte 55°C betragen. Den Bratensatz mit dem Noilly Prat ablöschen, reduzieren und mit der restlichen Butter schaumig aufmixen.

Rahmwirsing

600 g Wirsing

30 g Butter

1 EL Olivenöl

2 Schalotten

1 dl Weisswein

100 g Herbsttrüffel oder schwarzer Trüffel

1 Msp. Muskatnuss, gerieben

2 dl Vollrahm

½ TL Salz

Schwarzer Pfeffer

Zubereitung Rahmwirsing:

Wirsing putzen, vierteln, die harten Strunkteile entfernen. Die Blätter in fingerbreite Streifen und dann in Vierecke schneiden. Die Schalotten fein würfeln. Die Butter und das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze mit Beigabe von etwas Salz glasig dünsten. Den Wirsing zugeben und mildünsten. Mit Weisswein aufgiessen, Wirsing bedeckt ca. 10 Minuten dünsten, danach mit Muskatnuss und Salz würzen. Vollrahm zugeben, bei mittlerer Hitze weitere 5 Minuten offen kochen lassen. Rahmwirsing mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken.

Anrichten

Rahngemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das fein tranchierte Rib Eye daneben setzen, mit der warm aufgemixten Noilly-Prat-Sauce beträufeln. Den schwarzen Trüffel über das Rahngemüse hobeln.



Früchte-Tartelettes



Früchte-Tartelettes

Für 4 Personen
Zubereitung **90 Minuten**

Zuckerteig

170 g	Mehl
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronensaft
½	Zitrone, Zesten
2	Eier
100 g	kalte Butterwürfel
½	Vanilleschote, ausgekratzt

Zubereitung Zuckerteig:

Das Vanillemark mit dem Zitronensaft mischen. Mehl, Zucker, Salz, Zitronenzesten und Saft in eine Schüssel geben. Die Eier dazugeben, alles miteinander vermischen. Die Butter begeben, zu einem glatten Teig kneten. Den Teig gekühlt 60 Minuten ruhen lassen.

Fruchtfüllung

3	Pflaumen
1	Boskoop-Apfel
2	reife Birnen
40 g	Butter
40 g	Zucker
	Etwas Zimt

Zubereitung Fruchtfüllung:

Früchte waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Separat mit Butter und Zucker zu gleichen Teilen dünsten, bis das Wasser in den Früchten verdampft ist. Wenn gewünscht, etwas Zimt zu den Früchten geben.

Teig auf einer bemehlten Oberfläche 3 mm dick ausrollen. Mit einer kleinen Schüssel oder einem Ausstecher Böden von 9 bis 10 cm ausstechen und in passende, gebutterte und bemehlte Form geben.

Guss und Boden

3 EL	Paniermehl
6 EL	gehobelte, geröstete Mandeln
180 g	Doppelrahm
80 g	Zucker
1 Msp.	Zimt, gemahlen
1 TL	Weissmehl

Den Boden etwas einstechen, in die Formen jeweils 1 TL Brösel-Mandel-Mischung geben. Je 1 bis 2 EL der Frucht-Zucker-Mischung in die Formen geben. Mit dem Guss aus den restlichen Zutaten die Früchte in den Formen überdecken. Die Tartelettes bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten backen, herausnehmen und 20 Minuten stehen lassen. Tartelettes mit etwas Staubzucker und den übrigen Röstmandeln bestreuen und am besten gleich geniessen.

