

REZEPT VON REMO
Sendung vom 31.03.2018

**Jakobsmuscheln mit Ingwer-Limettensauce
Avocadocrème mit Kräutern auf Brotchips**

* * *

**Chateaubriand mit Curry-Orangenbutter
Bratkartoffeln
Rosenkohl**

* * *

**Himbeerquarktorte
und Himbeervariation**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: JAKOBSMUSCHELN MIT INGWER-LIMETTENSAUCE, AVOCADOCRÈME MIT KRÄUTERN AUF BROTCHIPS

12 Jakobsmuscheln
Olivenöl
3 Avocados
1 Zitrone
2 Limetten
1 Schalotte
200 g Ingwer
2 dl Vollrahm
Knoblauch
Rosmarin
Thymian
Oregano
Salz
Pfeffer
wenig Butter
Brot nach Belieben

Jakobsmuscheln mit Olivenöl ca. 2 Stunden marinieren. Scharf und kurz anbraten. Bei kleiner Hitze ziehen lassen und mit Salz, Pfeffer, Butter und Limettensaft würzen. Avocados pürieren und durch ein Sieb streichen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Knoblauch dazugeben. Frischen Rosmarin, Thymian und Oregano feinhacken, kurz in Butter anbraten und begeben. Schalotte und Ingwer feinhacken und in Butter anschwitzen. Mit Limettensaft abschmecken. Mit Vollrahm aufgiessen. Das Ganze etwas einreduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmixen. Brot sehr dünn (ca. 5 mm) in die gewünschte Form schneiden und im Olivenöl beidseitig anbraten. Mit etwas Salz würzen.



HAUPTGANG: CHATEAUBRIAND MIT CURRY-ORANGENBUTTER, BRATKARTOFFELN, ROSENKOHL

800 g Rindsfilet, Mittelstück
wenig Butter
Rosmarin
Thymian
Knoblauch
250 g Butter
1 Orange
verschiedene Curries (nach Belieben)
Salz
Pfeffer

Rindsfilet am Stück scharf anbraten. Im Ofen bei 80°C ca. 1.5 Stunden niedergaren, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 54°C erreicht hat. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit wenig Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch arosieren.

250 g Butter weich werden lassen. Mit Salz, Pfeffer, verschiedenen Currys (von mild bis scharf), der Orangenzeste und dem Orangensaft einer Orange verrühren. In gewünschte Form bringen und kaltstellen. Ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.



Bratkartoffeln

12 mittelgrosse, festkochende Kartoffeln
200 g Speck
2 Schalotten
Salz
Paprikapulver
Blattpetersilie

Festkochende Kartoffeln schälen und halbhart kochen. In gewünschte Form schneiden und bei geringer Temperatur in der Bratpfanne mindestens eine halbe Stunde goldgelb anbraten. Speck und Schalotten feinhacken. Zusammen separat anbraten und zu den Kartoffeln dazugeben. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken und gehackte Petersilie dazugeben.

Rosenkohl

500 g Rosenkohl
Bouillon
Butter
Salz
2 dl Vollrahm

Dem Rosenkohl die äussersten Blätter abnehmen und in Bouillon ca. 1 Minute blanchieren. Mit Butter und Salz warmstellen. Den Rest vom Rosenkohl leicht hacken und im Vollrahm aufkochen, bis der Kohl ganz weich ist. Pürieren und mit Salz abschmecken.



DESSERT: HIMBEERQUARKTORTE UND HIMBEERVARIATION

Biskuit

80 g Zucker
4 Eigelb
1 Zitrone
4 Eiweiss
1 Messerspitze Backpulver
2 EL Zucker
40 g Butter
100 g Mehl
Salz

Zucker, Eigelb und Abrieb von der Zitrone rühren bis die Masse hell ist. Eiweiss, 1 Prise Salz und Backpulver zusammen steif schlagen. Zucker dem Eischnee beifügen und kurz weiterschlagen. Mehl mit dem Eischnee vermischen und unter die Eigelbmasse ziehen. Butter erhitzen bis er flüssig ist. Abkühlen lassen und zur Masse dazugiessen. Alles auf ein Backblech ca. 1cm dick verteilen und bei 240°C für 5 Minuten backen. In der gewünschten Form ausstechen.

Himbeerquark Creme

350 g Himbeeren
500 g Rahmquark
80 g Zucker
500 g Rahmquark
5 Blatt Gelatine
Puderzucker

250 g Himbeeren mit dem Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem Quark mischen und die aufgelöste Gelatine dazugeben. Für ca. 3 Stunden kalt stellen. Biskuit mit Quarkcreme bestreichen und wider mit Biskuit bedecken. Restliche Himbeeren darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben.



Granita

300 g Himbeeren
70 g Zucker
1 Zitrone
2 Eiweiss

Himbeeren mit dem Zucker und dem Saft der Zitrone pürieren und durch ein Sieb streichen. Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen. Abfüllen und ins Gefrierfach stellen. Für mindestens 4 Stunden gefrieren lassen und jede Stunde mit einer Gabel aufkratzen.

Meringue

4 Eiweiss
100 g Puderzucker
Himbeergele

Eiweiss mit Puderzucker steif schlagen. Himbeergele darunterziehen und mit einem Spritzsack nach beliebiger Grösse auf ein Backpapier spritzen. Bei 100°C für 1.75 Stunden backen.

Schoko Himbeeren

4 frische Himbeeren
Himbeergele
100 g Milkschokolade

Himbeeren mit Himbeergele füllen. Schokolade schmelzen. Himbeeren in die flüssige Schokolade tauchen und sofort kalt stellen.