



REZEPT VON ANGELIKA

Sendung vom 25.10.2025

Lachstatar auf Guacamole mit Toastbrot

* * *

Rindsfilet im Blätterteig mit selbstgemachten Pommes Duchesse an einer Champignon-Sauce

* * *

Brownie-Parfait mit Beeren und selbstgemachtem Vanilleglace

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: LACHSTATAR AUF GUACAMOLE MIT TOASTBROT

Lachstatar

400 g Lachs
2 EL Crème fraîche
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Etwas Schnittlauch, fein geschnitten

Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch fein hacken. Beides mit Crème fraîche, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vorsichtig vermengen.

Guacamole

3 Avocados
Etwas Wasabi (nach Geschmack)
2 EL Sesamöl
Salz nach Bedarf

Die Avocados schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Wasabi und Sesamöl vermengen. Nach Belieben salzen.



HAUPTGANG: RINDSFILET IM BLÄTTERTEIG MIT SELBSTGEMachten POMMES DUCHESSE AN EINER CHAMPIGNON-SAUCE

Rindsfilet im Blätterteig

800 g Rindsfilet
300 g Kalbsbrät
200 g Champignons
1 Zwiebel
Etwas frische Petersilie
1 Blätterteig (rechteckig ausgewallt)

Champignons, Zwiebel und Petersilie fein hacken. In einer Pfanne ohne zusätzliches Fett braten, bis die Masse möglichst trocken ist. Abkühlen lassen.

Das Rindsfilet rundum kräftig anbraten, bis es eine schöne Bräunung hat. Danach kühlstellen.

Das Kalbsbrät mit der abgekühlten Champignon-Zwiebel-Petersilien-Mischung gut vermengen.

Blätterteig auf einem Backpapier auslegen. Die Mischung gleichmässig auf dem Blätterteig verteilen. Das abgekühlte Rindsfilet mittig darauflegen. Alles vorsichtig zu einer Rolle einwickeln und die Enden gut verschliessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen, bevor es aufgeschnitten wird.

Pommes Duchesse

1 kg mehligkochende Kartoffeln
60 g Butter, weich
2 Eigelb
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
1 Eigelb mit 1 EL Milch, verquirlt (zum Bestreichen)

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, bis sie weich sind.

Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen, damit sie nicht zu feucht sind. Anschliessend durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein zerstampfen.

Weiche Butter und die 2 Eigelbe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse soll geschmeidig sein, aber nicht zu weich.

Die abgekühlte Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Rosetten spritzen. Genügend Abstand lassen, da sie beim Backen aufgehen.

Das verquirlte Eigelb mit Milch vorsichtig auf die Rosetten streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind.



Champignon-Sauce

250 g Champignons

1 Zwiebel

3 dl Fond (z. B. Kalbs- oder Gemüsefond)

1 Glas Weisswein

1 Schuss Rahm (nach Geschmack)

20 g Butter

Die Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der Butter goldbraun rösten. Anschliessend herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

Die fein gehackte Zwiebel in derselben Pfanne glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Den Fond hinzufügen und einige Minuten leicht köcheln lassen. Anschliessend die gebratenen Champignons wieder in die Sauce geben. Vor dem Servieren mit einem Schuss Rahm verfeinern.



DESSERT: BROWNIE-PARFAIT MIT BEEREN UND SELBSTGEMACHTEM VANILLEGLACE

Brownies

200 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
200 g brauner Zucker
150 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 EL Kakaopulver
Etwas Butter für die Form

Ofen auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kleines Blech gut einfetten. Etwa 150 g der Zartbitterschokolade mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Etwas auskühlen lassen.

Eier mit Vanillezucker und braunem Zucker schaumig schlagen. Schokomasse hinzugeben. Mehl mit Backpulver, Salz und Kakaopulver vermengen und mit der Eiermasse verrühren. Übrige Schokolade hacken und unter die Teigmasse heben. Den Teig in das Blech geben, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten backen.

Parfait

4 Eier
120 g Puderzucker
1 TL Vanillemark
400 ml Rahm

Eine kleine Kastenform leicht einfetten und mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. Den Rahm steif schlagen und beiseitestellen.

Die Eigelbe mit Puderzucker einige Minuten im heissen Wasserbad mit dem Handmixer schaumig schlagen.

Eiermasse aus dem Wasserbad nehmen. Das Vanillemark unterrühren und den Rahm unterheben. Die Parfaitmasse nun in einem kalten Wasserbad einige Minuten kalt schlagen. Die Masse in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und ein paar Mal aufklopfen.

Die Brownies in kleine Stücke schneiden und vorsichtig in die Parfaitmasse geben. Für mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.



Vanilleglace

3 dl Rahm

2 dl Milch

1 Vanillestängel

4 Eigelb

75 g Zucker

Rahm, Milch und Vanillestängel aufkochen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Heisse Flüssigkeit unter ständigem Rühren dazugeben, zurück in die Pfanne giessen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bis kurz vors Kochen bringen. Sofort durch ein Sieb in die Schüssel giessen, unter häufigem Rühren auskühlen lassen. 3-4 Stunden kühl stellen.

Vanillemasse in eine weite Form geben, 6-8 Stunden unter gelegentlichem Durchrühren gefrieren lassen.