

REZEPT VON CHIARA

Sendung vom 22.01.2022

Rauchlachs Gurkensalat im Glas

* * *

Schweinsfilet mit Champignons Safran-Risotto

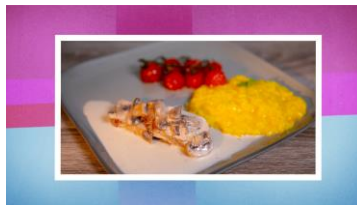
* * *

Himbeeren-Quark-Crème im Glas

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: RAUHLACHS UND GURKENSALAT IM GLAS

Gurkensalat

2 Salatgurken
100 ml Olivenöl
Saft einer Zitrone
Dill
Salz & Pfeffer

Die Salatgurken schälen, halbieren und die Kerne ausschaben. Mit einem Gemüsehobel oder von Hand in Scheiben schneiden.

Das Olivenöl mit dem Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer vermengen und über die Gurke geben.

Rauchlachs

2 Pk. Rauchlachs
1 Zwiebel

Rauchlachs in breite Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Rauchlachs und Zwiebeln auf dem Gurkensalat anrichten. Mit Brot servieren.

HAUPTGANG: SCHWEINSFILET MIT CHAMPIGNONS, SAFRAN-RISOTTO

Schweinsfilet

2 Schweinsfilet
2 Saucenrahm
250 g Champignons
1 dl Weisswein
2 dl Rindsbouillon
Salz & Pfeffer
Paprikapulver

Schweinsfilets von der Silberhaut befreien und abspülen. Trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Filets rundherum ca. 3 Minuten pro Seite anbraten und ruhen lassen.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Fleisch nochmals erhitzen und die Champignons hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen. Am Schluss Saucenrahm begeben und 4 Minuten köcheln lassen.

Das Ganze in den auf 180°C vorgeheizten Ofen (Umluft) ca. 30 Minuten stellen.

Safran-Risotto

350 g Risotto-Reis
1 Zwiebel
2 Briefchen Safran
5 dl Gemüsebouillon
Parmesan nach Geschmack

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In Olivenöl andünsten. Risotto-Reis hinzugeben und glasig dünsten. Mit Bouillon auffüllen und immer wieder umrühren. Der Reis sollte immer gut mit der Bouillon gedeckt und al dente sein. Zum Schluss Safran und Parmesan dazugeben und nochmals gut umrühren.

Alles auf den Tellern anrichten und z.B. geschmorte Tomaten dazu servieren.

DESSERT: HIMBEEREN-QUARK-CRÈME IM GLAS

Zutaten

3 Btl. TK Himbeeren
1 Pk. frische Himbeeren
250 ml Rahm
240 g Quark
250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker

Die TK-Himbeeren in einem Topf erhitzen und 50g Puderzucker hinzugeben. Wenn sich der Puderzucker aufgelöst hat, das Ganze durch ein Sieb streichen und kaltstellen.

Den Rahm steif schlagen. Den Quark, Mascarpone, Vanillezucker und etwas Puderzucker gut miteinander vermengen. Danach den geschlagenen Rahm unterheben. Die Masse in Gläser füllen (bis zur Hälfte) und die Himbeersauce obendrauf geben. Mit frischen Himbeeren und Pfefferminze dekorieren. Bis zum Servieren kaltstellen.