



REZEPT VON NADJA
Sendung vom 13.12.2025

Mandel-Eglifilets mit Spargel-Kartoffelstock

* * *

Rehrücken mit Pflaumen-Chutney

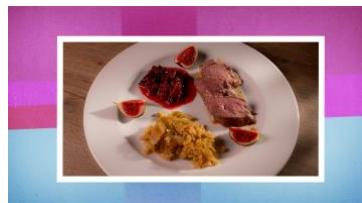
* * *

Tiramisu

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: MANDEL-EGLIFILETS MIT SPARGEL-KARTOFFELSTOCK

Mandel-Eglifilets

600 g Eglifilets
Salz, Pfeffer
etwas Zitronensaft
wenig Mehl
1 Eigelb
2-3 EL Milch
150 g Mandelblättchen
Bratbutter

Die Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt ca. 30 Minuten marinieren lassen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen.

Die Filets nun mit Mehl bestäuben und durch das Ei ziehen. In den Mandelblättchen wenden. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Filets darin wenden, bis sie knusprig sind.

Spargeln

750 g grüne Spargeln, gerüstet
etwas Öl
Salz, Pfeffer

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Spargeln darin anrösten. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Kartoffelstock

500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
1.5 dl Rahm
30 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen lassen. Das Wasser abgießen und mit einem Stampfer fein zerdrücken. Den Rahm und die Butter darunter mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



HAUPTGANG: REHRÜCKEN MIT PFLAUMEN-CHUTNEY

Rehrücken

700 g Rehrücken
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
2 Zweige Rosmarin

Den Backofen auf 80 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und rundherum leicht salzen und pfeffern. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und den Rosmarin dazugeben. Das Fleisch rundherum je 2 Minuten anbraten. Anschliessend den Rehrücken in der Mitte des Ofens ca. 1 Stunde garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht hat.

Pflaumen-Chutney

1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
20 g Ingwer
400 g Pflaumen
60 g Zucker
4 EL Rotweinessig
2 Gewürznelken
2 Prisen Zimt
Salz, Pfeffer

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer rüsten und fein würfeln. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in schmale Streifen schneiden. Alles in einen Topf geben und zusammen mit dem Zucker, Essig, Nelken und Zimt erhitzen. Bei nicht zu starker Hitze und unter gelegentlichem Umrühren ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.



DESSERT: TIRAMISU

100 g Löffelbiskuit
150 ml Espresso
2 EL Amaretto
130 g Rohrohrzucker
4 Eigelb
300 g Mascarpone
1 Zitrone
Kakaopulver

30 g Zucker im Espresso auflösen und auskühlen lassen, danach den Amaretto dazugießen.
Eigelbe und den restlichen Zucker zu einer dickflüssigen Crème schlagen. Mascarpone und den Abrieb der Zitrone hinzufügen und gut vermischen.
Die Löffelbiskuits mit dem Espresso tränken und in einer Form schichtweise mit der Crème füllen. Die oberste Schicht muss Mascarpone-Crème sein. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.