

## REZEPT VON NADJA

Sendung vom 13.12.2025

### Mandel-Eglifilets mit Spargel-Kartoffelstock

\* \* \*

### Rehrücken mit Pflaumen-Chutney

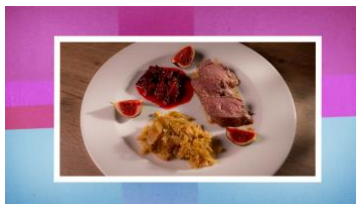
\* \* \*

### 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.