

REZEPT VON CLAUDIA
Sendung vom 31.5.2014

**Jakobsmuscheln im Serranoschinkenmantel
auf Spargel Erdbeer Ragout**

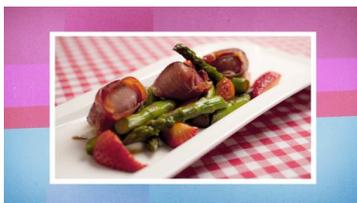
* * *

**Teriyaki-Rindsfilet
Scharfes Gemüse
Backofenkartoffeln**

* * *

Absinth Tiramisu im Konfitüreglas

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: JAKOBSMUSCHELN IM SERRANOSCHINKENMANTEL AUF SPARGEL ERDBEER RAGOUT

8 Jakobsmuscheln
8 Scheiben Serrano Schinken
8 grosse Salbeiblätter
6 Stück grüne Spargeln
250 g Erdbeeren
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Jakobsmuscheln vom Muskel befreien und auf einem Küchenpapier trocken tupfen. Bei den grünen Spargeln das untere Drittel schälen. Die Erdbeeren mit Grün kalt abwaschen, vom Grün befreien und vierteln. Die Jakobsmuscheln nun erst mit dem Salbei und danach mit dem Serrano Schinken einwickeln.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Hitze vorheizen und die Jakobsmuschelpäckchen hineinlegen. Langsam auf beiden Seiten anbraten, bis der Schinken etwas Farbe genommen hat und die Muscheln noch leicht glasig sind.

Die Spargeln währenddessen etwas schräg in Scheiben schneiden und kurz im kochenden Salzwasser blanchieren.

Die Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und mit Alufolie abdecken. In die Pfanne noch etwas Olivenöl geben, die Spargeln dazu und leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Erdbeerviiertel dazu. Zum Anrichten ein kleines Häufchen von dem Ragout in die Mitte des Tellers und jeweils zwei der Jakobsmuscheln darauf setzen.



HAUPTGANG: TERIYAKI-RINDSFILET, SCHARFES GEMÜSE, BACKOFENKARTOFFELN

200 ml Teriyaki-Sauce
6 EL Sojasauce
4 Rindsfiletsteaks aus dem Mittelstück (à 200 g)
500 g kleine Zucchini
1 Liter Hühnerbouillon
3 Thymianzweige
1 Peperoncini
4 Frühlingszwiebeln, gehackt
Knoblauch
1 Bund Thymian
6-8 EL Olivenöl
1 Bund Rucola, in Streifen
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Teriyaki- und Sojasauce in einer Schüssel mischen. Steaks ca. 30 Minuten darin marinieren. Dann Steaks aus der Marinade heben und abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin 3-4 Minuten auf jeder Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen und 2 Minuten ruhen lassen.

Zucchini in Scheiben schneiden und in der Hühnerbouillon mit dem Thymian knapp weich kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Peperoncini sorgfältig entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Thymianblättchen im Olivenöl leicht rösten. Die Zucchini beifügen, gut mischen und ebenfalls teilweise leicht bräunen. Den Rucola zugeben und mitwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



DESSERT: ABSINTH TIRAMISU IM KONFITÜRENGLAS

Mascarpone Creme

2 Eigelb
50 g Zucker
250 g Mascarpone
½ Zitrone, Saft
½ Orange, Saft
2 frische Eiweiss
1 Prise Salz
Etwas Kakaopulver

Flüssigkeit zum Tränken

2 dl starker Kaffee, heiss
1 EL Zucker
4 EL Absinth
ca. 15 Löffelbiskuits

Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone, Orangen- und Zitronensaft unterrühren. Eiweiss sorgfältig darunterziehen.

Kaffee, Zucker und Absinth verrühren und in einen Suppenteller giessen. Die Hälfte der Löffelbiskuits unter Drehen kurz in den Kaffee tauchen. Sofort in der Form flach auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichen Biskuits und restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren.

Tiramisu zugedeckt für mindestens 6 Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben. Nach Belieben mit Duftgeranienblüten oder anderen essbaren Blüten garnieren.