

REZEPT VON ZOE
Sendung vom 13.01.2024

Randensalat im Glas

* * *

Filet im Schlafmantel mit Kartoffelstock

* * *

Schoggibombe

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RANDENSALAT IM GLAS

500 g gekochte Randen, grob gerieben

1 EL Rapsöl

Salz

100 g Naturjoghurt

1 EL Meerrettich

Salz, Pfeffer

30 g Rucola

Die Randen mit dem Öl vermischen und etwas salzen. In einem Glas anrichten.

Naturjoghurt mit dem Meerrettich mischen und nach Belieben würzen. Über die Randen giessen und mit Rucola dekorieren.



HAUPTGANG: FILET IM SCHLAFMANTEL MIT KARTOFFELSTOCK

Filet im Schlafmantel

500 g Schweinsfilet
½ TL Paprika
½ TL Salz
etwas Pfeffer
12 Tranchen Bratspeck

Den Ofen auf 220° C vorheizen. Fleisch in zwölf gleich dicke Medaillons schneiden. Die Medaillons beidseitig mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Speck umwickeln und nebeneinander in eine Form stellen. Ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens braten.

Cognacsauce

2 dl Rahm
1½ EL Ketchup
1 EL Cognac
etwas Pfeffer

Den Rahm steif schlagen und mit Ketchup, Cognac und Pfeffer mischen. Auf dem fertigen Fleisch anrichten und servieren.

Kartoffelstock

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
250 ml Kokosmilch
Salz, Muskatnuss

Die Kartoffeln ca. 25 Minuten weichkochen. Das Wasser abgiessen und die Schalen der Kartoffeln abziehen. Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Die Kokosmilch dazugeben und nach Belieben würzen.



DESSERT: SCHOGGIBOMBE

Schoggimousse

½ dl Vollrahm

2 EL Zucker

100 g dunkle Schokolade

2½ dl Vollrahm

½ dl Vollrahm, Zucker und die Schokolade in einer Pfanne bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich Zucker und Schokolade aufgelöst haben. Pfanne von der Wärmequelle ziehen.

Restlichen Rahm unter die Schokoladenmasse rühren und in eine grosse Chromstahlschüssel giessen. Die Schüssel für mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Danach mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach Belieben garnieren und servieren.