

REZEPT VON MELANIE

Sendung vom 11.04.2020

Randen-Carpaccio und Ziegenkäse mit Orangen-, Honig- und Nuss-Dressing

* * *

Coq au Vin mit Kartoffelvariation

* * *

Nougat-Parfait auf Kumquat-Saucenspiegel

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RANDEN-CARPACCIO UND ZIEGENKÄSE MIT ORANGEN-, HONIG- UND NUSS-DRESSING

Randen-Carpaccio

5 rohe Randen
Olivenöl
Salz
Baumnusskerne
Zucker
Butter
Nussbrot
Ziegenkäse
Honig
2 Orangen
Salat

Den Randen in feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Salz bestreichen. Bei 180°C im Backofen für 15 bis 20 Minuten backen. Die Baumnusskerne im Zucker und etwas Butter karamellisieren. Das Nussbrot mit Ziegenkäse und Honig bestreichen und für 10 Minuten bei 210°C im Backofen knusprig backen. Die Orangen filetieren und zusammen mit dem Salat, dem Carpaccio und dem Brot auf Tellern anrichten.



HAUPTGANG: COQ AU VIN MIT KARTOFFELVARIATION

Coq au vin

100 g Speckwürfeli
2 EL Mehl
1 TL Salz
1.2 kg Pouletteile ohne Haut
0.5 dl Cognac
1 EL Butter
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
250 g Champignons
3 dl Rotwein
2 dl Hühnerbouillon
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
1 EL Butter
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer

Speckwürfeli in einem Bratopf langsam knusprig braten, herausnehmen. Mehl und Salz in einem Plastikbeutel mischen, Pouletteile begeben, schütteln, bis die Teile gleichmässig gewürzt sind. Poulet portionenweise 8 Minuten anbraten. Cognac darübergiesen, Pouletteile flambieren, herausnehmen. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotten in Schnitze geschnitten, gepresster Knoblauch und geviertelte Champignons andämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen und Hitze reduzieren. Fleisch, Speck, Lorbeerblätter und Nelke begeben, zugedeckt 50 Minuten schmoren. Weiche Butter und Mehl mischen, unter Rühren begeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Pommes Duchesse

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
25 g Butter
2 Eigelbe
2 EL Milch
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer
wenig Muskat

Kartoffeln würfeln und offen bei mittlerer Hitze 15 Minuten in siedendem Salzwasser weich kochen. Kartoffeln sehr gut abtropfen, durchs Passevite in eine Schüssel treiben und etwas abkühlen. Butter, Eigelbe und Milch darunterühren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Masse in eine eingefettete Pommes Duchesse Form streichen oder mit einem Spritzsack einzelne Pommes Duchesse auf ein Backpapier spritzen. Für ca. 25 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Ofen mit Heissluft backen.

Rosmarin-Kartoffeln

Kleine, festkochende Kartoffeln
Rosmarin
Salz
Butter

Kartoffeln für 10 bis 15 Minuten im heissen Salzwasser ziehen lassen und anschliessend im Eisbad abschrecken. In einer Bratpfanne mit Butter, Rosmarin und Salz rundum anbraten.



DESSERT: NOUGAT-PARFAIT AUF KUMQUAT-SAUCENSPIEGEL

Nougat-Parfait

100 g Torrone (weisser Nougat mit Haselnüssen)
Öl
1.5 dl Rahm
1 Eigelb
1 Eiweiss
25 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 EL Rum

Den Torrone 15 Minuten in den Tiefkühler geben. Eine kleine Cakeform, 5 dl Inhalt, mit Klarsichtfolie auslegen; dazu die Form sehr dünn mit Öl einpinseln, dadurch lässt sich die Folie schön glatt ziehen und das Parfait löst sich besser aus der Form. Rahm steif schlagen und das Eigelb unterrühren. Den Torrone in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz oder einem Fleischklopfer zerstoßen. Das Eiweiss steif schlagen. Nach und nach löffelweise unter stetigem Rühren den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein feinporiger, glänzender Eischnee entstanden ist. Torrone und die Hälfte des Eiweisses vorsichtig unter den Rahm ziehen. Das restliche Eiweiss und den Rum unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. Das Parfait aus der Form stürzen und 20 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. In Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Kaffeesauce umgiessen.

Kaffeesauce

50 g Zucker
2 dl frisch gebrühter Kaffee
0.5 Vanilleschoten

Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren lassen, mit Kaffee ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und beifügen. Die Sauce auf 1.5 dl einkochen und anschliessend abkühlen lassen. Sauce über das Nougat-Parfait giessen.



Biscotti fiorentini

100 g Zucker
50 g Butter
3 EL flüssiger Honig
3 EL Vollrahm
100 g kandierte Fruchtwürfel
100 g Mandelblättchen
50 g Mandelstifte
180 g helle Kuchenglasur

Zucker, Butter, Honig und Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ohne Rühren bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten kochen. Fruchtwürfel, Mandelblättchen und Mandelstifte daruntermischen. Masse auf die Mitte eines mit Backpapier belegten Blechs geben. Mit einem nassen Löffelrücken ausstreichen (ca. 25x30 cm).

12 Minuten in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen. Gebäck mit einem nassen Messer in 5 cm grosse Quadrate schneiden. Florentiner sorgfältig vom Papier lösen und auf einem Gitter auskühlen. Kuchenglasur schmelzen und in eine kleine Schüssel giessen. Florentiner auf einer Gabel mit der Guetzliunterseite in die Glasur tauchen. Mit der Glasur nach oben auf dem Gitter trocknen lassen.

Kumquat-Sauce

1 EL Puderzucker
3 Orangen
7 Kumquats
Grand Marnier

Kumquats in Scheiben schneiden und 2 Orangen filetieren. Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit dem Saft einer Orange ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Kumquats beifügen und mit Grand Marnier flambieren. Ca. 20 Minuten einreduzieren lassen. Die Orangenfilets sorgfältig dazu geben und kurz mitschwenken. Etwas abkühlen lassen.