

REZEPT VON DAVID

Sendung vom 19.11.2022

Trilogie von der Jakobsmuschel

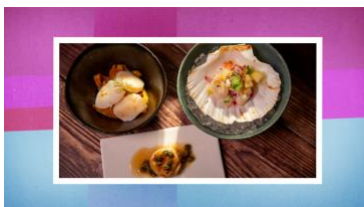
* * *

Rindsfilet
Blumenkohl-Kartoffelstock
Marktgemüse

* * *

Schokoladenschnitte
Weisses Schokoladen-Safran Glacé
Erdbeeren

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TRILOGIE VON DER JAKOBSMUSCHEL

Ceviche mit grünem Apfel

4 Jakobsmuscheln
2 Limetten
½ kleine Zwiebel
frischer Koriander
½ grüner Apfel
1 Chilischote
1 TL Knoblauch, gehackt
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten fein schneiden und zusammenmischen. Limetten auspressen und mit den Zutaten vermischen. Jakobsmuscheln fein schneiden und für 10 Minuten mit den Zutaten vermengen. In Muschelschale anrichten, mit etwas frischem Koriander dekorieren.

Flambierte Jakobsmuschel auf Fenchel & Orangensalat mit Yuzu-Sesam-Dressing

4 Jakobsmuscheln (3 dünne Scheiben pro Person)
1 Orange
1 Fenchel
Sesamsamen
Thai Basilikum
Yuzu- und Soja-Dressing

Fenchel fein hobeln, Orangen filetieren. Für das Dressing etwas Yuzu-Paste mit Sojasauce und Sesamöl vermischen. Die Jakobsmuscheln in 3mm dünne Scheiben schneiden und mit dem Brenner flambieren. Salat und Dressing vermischen, in Schälerei anrichten, mit Fenchelgrün dekorieren.

Jakobsmuscheln gebraten mit rosa Pfeffer und Kapern

5 ganze Jakobsmuscheln
Rosa Pfeffer
Kapern
Butter

Pfeffer im Mörser zerstossen oder grob mahlen. Butter erhitzen und Jakobsmuscheln mit Kapern und Pfeffer darin anbraten, ca. 1.5 Minute pro Seite. Muschel auf Teller anrichten und mit etwas Butter, Pfeffer und Kapern übergiessen.



HAUPTGANG: RINDSFILET, BLUMENKOHL-KARTOFFELSTOCK, MARKTGEMÜSE

Rindsfilet, Blumenkohl-Kartoffelstock, Marktgemüse

5x Rindsfilet Medaillon, ca. 160g

500 g Blumenkohl

500 g Kartoffeln mehligkochend

Marktgemüse (Spargeln, Kohlrabi, Rüebli, Kefe...)

1 EL Butter

250 g Butter

1 dl Rahm

Kalbsjus

2 EL Reibkäse

frischer Thymian

frischer Rosmarin

Marktgemüse waschen und schneiden, mit Gewürzsalz würzen und zusammen mit einem Esslöffel Butter vakuumieren. Bei 85°C rund 30 Minuten im Sous-Vide garen, schockkühlen und im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren.

Rindsfilet Medaillon mit Gewürzlack einstreichen und in Vakuumierbeutel geben, bei 50°C ca. 80 Minuten garen (je nach Dicke).

Blumenkohl und Kartoffeln schneiden und für 25 Minuten im gesalzenen Wasser kochen danach abtropfen.

Zurück in den Topf geben und 250 g kalte Butter darunterrühren, Stück für Stück.

Den Rahm daruntermischen, Reibkäse dazugeben, mit Gewürzsalz und Pfeffer würzen, frischer Thymian hinzugeben.

Marktgemüse in Pfanne geben und erwärmen.

Knoblauch und Rosmarin mit etwas Butter in Bratpfanne geben und erhitzen, Filet jede Seite kurz scharf anbraten.



DESSERT: SCHOKOLADENSCHNITTE, WEISSES SCHOKOLADEN-SAFRAN GLACÉ, ERDBEEREN

Schokoladenschnitte (Mousse)

150 g Milkschokolade, gehackt
2 Eigelb
1 EL Zucker
2 Eiweiss, steif geschlagen
1½ dl Rahm, steif geschlagen

Schokolade schmelzen: Wenig Wasser in einer Pfanne bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Wasser soll nur dampfen, nicht kochen. Schokolade in eine Schüssel (kein Kunststoff) geben, deren Durchmesser grösser ist als der Durchmesser der Pfanne. Schüssel auf die Pfanne stellen. Schokolade langsam schmelzen lassen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Erst Eischnee, dann Schokolade beugeben. Sofort sorgfältig zusammen unter die Eigelb-Masse ziehen, damit die Schokolade nicht fest wird. Rahm darunterziehen. Mindestens 60 Minuten kühl stellen.

Schokoladenschnitte (Kuchen)

250 g Butter, weich
220 g brauner Zucker
3 Eier
450 g Weizenmehl
60 g Backkakao
½ Päckchen Backpulver
¾ TL Natron
1 Prise Salz
400 ml Buttermilch

Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen oder einfetten und mit Mehl bestäuben. Die weiche Butter mit dem (braunen) Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln nacheinander gut unterrühren.

Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz mischen. Im Wechsel mit der Buttermilch kurz, aber kräftig, unter die Eiermasse rühren. Teig auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Rund 35 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.



Schokoladen-Safran Glacé

5 dl Rahm

100 g Schokolade (weiss)

1½ Sachets Safran

4 Eier

80 g Zucker

Rahm heiss werden lassen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade beugeben, schmelzen.

Eier und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Den Schokoladerahm unter Rühren dazugliessen, zurück in die Pfanne giessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Minuten weiterrühren. Crème durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel giessen, auskühlen.

Masse zugedeckt ca. 3 Stunden gefrieren, dabei 3 Mal durchrühren. Schokolade darunter rühren, ca. 1 Stunde fertig gefrieren.

Marinierte Erdbeeren

500 g Erdbeeren

8 cl Xuxu Likör

1 TL Puderzucker

Minze

Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Mit Xuxu, Puderzucker und nach Belieben Minze übergiessen und für ca. 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.