

REZEPT VON MICHAEL

Sendung vom 31.12.2022

Schmetterling von der Crevette mit offenem Gemüseravioli

* * *

Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste und Balsamico-Jus Spargel-Risotto

* * *

Riz Impérial mit Himbeer-Coulis

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: SCHMETTERLING VON DER CREVETTE MIT OFFENEM GEMÜSERAVIOLI

Curry Sauce

3 Schalotten
4 Knoblauchzehen
Zirka 8 cm frischer Ingwer
3 EL Kokosöl
2 EL mildes Currypulver
1 gehäufte TL Kreuzkümmel, gemahlen
400 g Pelati
1 EL Tomatenmark
500 ml Kokosmilch

Pak Choi Gemüse

Rüebli
Chili
Frühlingszwiebeln
Pak Choi
Sojasauce
Limettensaft

Rüebli, Chili und Frühlingszwiebeln sehr fein schneiden und anbraten. Mit Sojasauce und Limettensaft ablöschen. Pak Choi dazu geben und alles zusammen nochmals etwas anbraten.

Crevette

Crevetten einschneiden und mit Salz und Olivenöl marinieren. Auf dem Grill anbraten, danach im vorgeheizten Ofen warmstellen.

Ravioliteig

300 g Mehl
3 Eier
Wenig Wasser
Olivenöl

Vermischen und kneten bis es zu einer Teigmasse wird. Dann 15 Minuten ruhen lassen. Teig auswallen und mit einer Form ausstechen. Zum Schluss kurz in siedendes Wasser bis die Ravioli al dente sind.



HAUPTGANG: RINDSFILET-MEDAILLON MIT KRÄUTERKRUSTE, BALSAMICO-JUS, SPARGEL-RISOTTO

Kräuterkruste

100 g Toastbrot
Peterli glatt
Thymian
1 Eigelb
100 g Butter

Peterli und Thymian klein hacken. Toastbrot zerbröseln und alles zu einer Masse vermischen.

Balsamico-Jus

6 Schalotten gewürfelt
1 Schalotte in feine Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen fein gehackt
etwas Butterschmalz
500 ml trockener Rotwein
300 ml Kalbsfond
100 ml Mazzetti Aceto Balsamico Test Rossa
4 EL kalte Butter

Butterschmalz im Topf erhitzen und die Schalottenwürfel sowie den gehackten Knoblauch leicht bräunlich anbraten. Mit dem Rotwein, Kalbsfond und Aceto Balsamico ablöschen und alles kurz aufkochen lassen. Dann die Temperatur reduzieren so dass es nur noch leicht simmert.

Die Flüssigkeit einkochen lassen bis nur noch ca. 200 ml im Topf zurück bleiben. Die verkochten Schalottenwürfelchen absieben und anschliessend die Flüssigkeit zurück in den Topf geben. Nun die Schalottenscheiben hinzu geben.

Den Jus erneut um die Hälfte einkochen lassen, danach alles vom Herd nehmen. Nach und nach unter Rühren die kalte Butter dazu geben damit die Sauce bindet. Danach den Jus nicht mehr aufkochen, nur noch erhitzen.

Spargeln

Spargeln schälen, aufkochen und weich werden lassen.
Sud bei Seite legen und für den Risotto verwenden.



Spargel-Risotto

300 g Risotto Reis

3 dl Bouillon

3 dl Sud der Spargeln (Reduktion vom Spargelwasser)

3 dl Weisswein

Zwiebeln, Knoblauch fein geschnitten

Parmesan

Spargelspitzen

Butter

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen, bis diese richtig duften und glasig werden.

Den Risottoreis dazugeben, kräftig umrühren und so leicht anbraten. Nach ca. 2 – 3 Minuten mit dem Weisswein und einem Teil der heissen Bouillon ablöschen. Der Reis sollte geradeso mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Den Risotto bei mittlerer Hitze regelmässig umrühren und die heisse Bouillon sowie den Sud der Spargeln nach und nach dazugeben. So nimmt der Reis die Flüssigkeit am besten auf und es entsteht ein cremiges Risotto. Nach 15 bis 20 Minuten ist der Risotto schön bissfest. Die Spargelspitzen für die letzten 5 Minuten mitkochen.

Zum Schluss die restliche Butter und den geriebenen Parmesan unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Filet

Filet mit Olivenöl und Salz einreiben. Auf dem Grill kurz anbraten. Dann die Kräuterkruste einstreichen und alles in den vorgeheizten Ofen (180°C, Grillfunktion). Danach mit dem Bunsenbrenner die Kruste scharf anbräunen.



DESSERT: RIZ IMPÉRIAL MIT HIMBEER-COULIS

Riz Impérial

63 g kandierte Früchte, gemischt und gehackt
2½ EL Kirsch
3 dl Milch
1¼ Prise Salz
1¼ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
63 g Risottoreis (5 Minuten blanchiert, abgetropft)
75 g Zucker
4 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, ausgedrückt
19 cl Vollrahm

Kandierte Früchte einige Stunden im Kirsch marinieren.

Milch mit Salz und Vanille aufkochen. Reis beifügen, bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln.

Vanillestängel entfernen.

Zucker und Gelatine unter den Reis rühren. Masse unter mehrmaligem Rühren auskühlen, dann kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest wird. Marinierte Früchte und Rahm sorgfältig daruntermischen. In den kalt ausgespülten Förmchen verteilen, zugedeckt 3 – 4 Stunden kühl stellen.

Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Riz auf Dessertteller stürzen, garnieren.

Himbeer-Coulis

300 g Himbeeren
3 EL Zucker

Beeren mit Zucker mischen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Coulis zusammen mit dem Riz Impérial servieren.