

REZEPT VON CHRISTIAN

Sendung vom 20.06.2020

Zweierlei vom Meer
-
Thunfischtatar
Gurkentangliatelle mit Tiger Prawns

* * *

Rindersteak an Rotweinsauce
mit Rosmarinkartoffeln
Gemüsebouquet

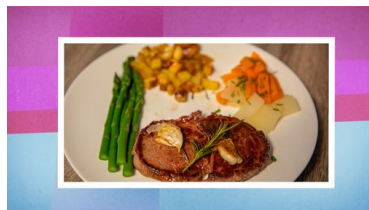
* * *

Apfelcrème
mit Schoggi-Überraschung

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: THUNFISCHTATAR MIT GURKENTAGLIATELLE UND TIGER PRAWNS

Thunfischtatar

50 g Thunfisch
Sojasauce
Dill
1 Mango
1.5 Chilis
1.5 Avocado
Salz
Pfeffer

Thunfisch in Würfeli schneiden, Sojasauce sowie Dill daruntermischen. Mango und Avocado ebenfalls in Würfeli schneiden, Chili fein hacken und zur Mango geben. Alle Zutaten schichten, beginnend mit Avocado, Mango und zuletzt Thunfisch. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurkentangliatelle

1 Gurke
Salz
1.5 EL Sojasauce
1.5 EL Kräuteressig
3 EL Crème fraîche
100 g Sesamsamen

Gurke schälen, in feine Streifen schneiden, etwas salzen und in einem Sieb das Wasser ablassen. Sojasauce, Essig, und Crème fraîche in einen hohen Mixbehälter geben. Sesamsamen ohne Öl anbraten und beifügen. Alles mit dem Stabmixer mixen und mit Gurken vermengen.

Tiger Prawns

4 EL Olivenöl
1 EL Fischesauce
2 Knoblauchzehen
1 Prise Chilipulver
4 Tiger Prawns

Öl und Fischesauce mischen, Knobli dazu pressen, mit Chilipulver würzen und die Tiger Prawns für 1 Stunde darin marinieren. Vor dem Servieren in einer Bratpfanne anbraten.



HAUPTGANG: RINDERSTEAK AN ROTWEINSAUCE MIT ROSMARINKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET

Rindersteak

4 feines Rindfleisch
6 Knoblauch
2 Rosmarinzweige

Rindfleisch zusammen mit dem ungeschälten Knoblauch sowie Rosmarin braten, bis das Fleisch die gewünschte Garstufe und Konsistenz erreicht hat. Zusammen mit der Rotweinsauce servieren.

Rotweinsauce

300 g rote Zwiebeln
Öl
2 EL Tomatenmark
1 EL Puderzucker
3 dl Rotwein
1.5 L Fond
60 g Butter

Zwiebel fein hacken und mit etwas Öl glasig kochen. Tomatenmark und Puderzucker beifügen und 4 Minuten weiter rösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen, bis sich alles am Boden absetzt. Portionenweise den Fond dazugeben, verrühren und auf kleiner Stufe köcheln lassen. Den Vorgang für 2 bis 3 Stunden wiederholen, bis der Fond verwertet ist. Vor dem Servieren durch ein Sieb streichen und Butter untermischen.

Rosmarinkartoffeln

Kartoffeln
Öl
Rosmarin
Salz

Kartoffeln vorkochen, nach Belieben in Scheiben oder Würfel schneiden und mit Öl, Rosmarin und Salz anbraten.



DESSERT: APFELCRÈME MIT SCHOGGI-ÜBERRASCHUNG

Apfelcrème

4 dl Apfeldirektsaft
1 Päckli Vanille-Puddingpulver
3 EL Zucker
6 EL Calvados
250 g Schlagrahm
1 Päckli Vanillezucker

Apfelsaft erhitzen. Puddingpulver mit Zucker und Calvados anrühren. Unter Rühren in den kochenden Apfelsaft geben, einmal aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen, unter die abgekühlte Apfelcrème heben. Crème in Gläser verteilen und abgedeckt für 60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Cookies

60 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
100 g Mehl
0.5 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 rotschaliger Apfel
1 EL Zitronensaft

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl mit Packpulver und Zimt mischen und ebenfalls unterheben. Apfel waschen, trocken reiben, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Viertel in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Teig mit 2 Teelöffel in kleinen Häufchen auf ein mit Packpapier ausgelegtes Blech geben, flach drücken und jeweils mit Apfelstücken bestreuen. Cookies im auf 180°C vorgeheizten Ofen für 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Apfelcrème mit je einem Cookie garnieren, die restlichen Cookies dazu servieren.



Schoggi-Brownies

85 g Zartbitterschokolade
85 g Halbbitterschokolade
170 g Butter
4 Eier
220 g Puderzucker
0.5 EL Vanillezucker
140 g Mehl
1 Prise Salz

Schokolade fein hacken und gemeinsam mit der Butter in einem kleinen Topf bei mässiger Temperatur zum Schmelzen bringen, dabei umrühren. Vom Herd nehmen und glatt rühren. In einer Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade einrühren, bis die Masse flaumig ist. Mehl und Salz unterheben, kurz mit einem Schwingbesen einrühren. Die Masse in eine mit Butter befettete, leicht bemehlte, eckige Blechkuchenform geben und im auf 170°C vorgeheizten Ofen für 30 Minuten backen. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.