

REZEPT VON SONJA

Sendung vom 30.10.2021

Pasta in Safran-Orangen-Schaum mit Seafood

* * *

Rindsfilet Wellington
selbstgemachte Cumberland sauce in einem Parmesankörbchen
kleiner Gemüsegratin mit Blumenkohl und Broccoli
karamellierte Cherrytomaten

* * *

Key-Lemon-Pie-Törtchen mit Baiserhaube
Schoggiherzen mit Orangenglace gefüllt
Tokabohnen-Crème mit kandierten Limetten und Kumquat

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: PASTA IN SAFRAN-ORANGEN-SCHAUM MIT SEAFOOD

Safran-Orangen-Schaum

100g Schalotten
100g Butter
1 ½ TL Zucker
3.5dl Prosecco
0.2g Safranfäden
0.8dl Orangensaft
4.5dl Fischfond
4dl Rahm
Salz & Cayennepfeffer
Etwas Zitronensaft

Die Schalotten in feine Streifen schneiden und in 50g Butter glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen, 2,5 dl Prosecco dazugießen und 5 Min. kochen lassen. Die Safranfäden, den Orangensaft und den Fischfond dazu geben. Offen 10 min. weiter kochen. Rahm dazu giessen und noch einmal 10 Min. weiterkochen.

Die Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Prosecco und Zitronensaft abschmecken.

Seafood

Pro Person 2 Jakobsmuscheln
Pro Person 2 Riesencrevetten
Öl
Salz & Pfeffer

Von den Riesencrevetten die Därme entfernen. Jakobsmuscheln und Crevetten abrausen und trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne im heissen Öl pro Seite 2-3 Min. braten. Restliche Butter einschwenken, Salzen und pfeffern.

Pasta

z.B. Tagliatelle (selbstgemacht oder gekauft)

Pasta kochen, abtropfen und in der Hälfte der Sauce schwenken. Auf einem grossen Löffel und mithilfe einer Gabel zu Nestern drehen. Wichtig: Auf richtig heissen Tellern anrichten, damit die Pate nicht kalt wird, bis alles angerichtet ist. Seafood auf den Tellern anrichten. Restliche Sauce aufschäumen und drübergiessen. Mit Kaviar und Rucola garnieren und sofort servieren.

HAUPTGANG: RINDSFILET WELLINGTON, SELBSTGEMACHTE CUMBERLANDSAUCE IN EINEM PARMESANKÖRBCHEN, KLEINER GEMÜSEGRATIN MIT BLUMENKOHL UND BROCCOLI, KARAMELLISIERTE CHERRYTOMATEN

Rindsfilet Wellington

900g Rindsfilet vom Mittelstück
Salz & Pfeffer
2 EL Gourmet Butter
3 EL Cognac,
1 Schalotte
250g frische Champignons
1 EL Gourmet Butter
½ Bund Peterli
150g Schinken
300g Kalbsbrät
150g Le Parfait aus der Tube
1000g Kuchenteig,
2 Eier zum Bestreichen

Das Filet vom Metzger dressieren und enthäuten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in der Pfanne erhitzen. Das Filet darin auf allen Seiten braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und nach dem Erkalten mit Senf bestreichen

Den Bratensatz mit Cognac ablöschen und einkochen lassen. Die Schalotte schälen und zusammen mit den geputzten Champignons fein hacken. 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotte und Champignons darin dünsten. Thymian und Majoran begeben, bis der Saft eingedickt ist. Die Masse ganz erkalten lassen. Peterli waschen und hacken, den Schinken ebenfalls hacken. Mit dem Brät und dem Le Parfait zur Zwiebel-Champignon-Masse geben und gut mischen.

Den Teig zu einem Rechteck auswallen, so gross, dass man das Filet darin einpacken kann. 1/3 der Füllung auf die Mitte des Bodens verteilen. Das Filet darauflegen und den Rest um das Filet herum verteilen. Das Ei trennen. Die Ränder des Teigs mit Eiweiss bestreichen. Das Filet in den Teig einpacken, die Seiten nach unten einschlagen. Aus den Teigresten Dekor ausstechen und das Filet damit verzieren. Mit Eigelb bestreichen und mehrmals einstechen.

Das Filet auf ein Backblech legen, in den auf 220°C vorgeheizten Ofen auf die unterste Rille schieben und 40 Min. backen. Garpunkt: 52°C. Danach unbedingt 10 Min. im geöffneten Ofen stehen lassen. Mit einem Messer in 1 bis 1 ½ cm dicke Tranchen schneiden und servieren.

Cumberlandsauce

1,5 Schalotten
2 Bio-Orangen
3,5 dl Rotwein
150g schwarzen Johannisbeeren-Gelee
2,5 TL scharfer Senf
2,5 EL roter Portwein
6 EL O-Saft,
Rotwein,
0,5 TL Ingwer
Salz, Pfeffer, süsses Paprikapulver & Chili, Evtl. etwas Worcester

Aus den 2 Bio-Orangen Julienne schneiden und den Saft auspressen. Die Orangenschale in heissem Wasser ca. 5 Min. blanchieren und trockentupfen.

Die Schalotten in feine Ringe schneiden und zusammen mit dem Orangensaft, Rotwein, Orangen-Julienne und dem Ingwer ca. 5. Min. kochen lassen, dann absieben.

Flüssigkeit zurück in eine Pfanne geben und Johannisbeeren-Gelee, Portwein und den Senf dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili und evtl. etwas Worcester abschmecken

Karamellierte Cherrytomaten mit Balsamico-Essig

Pro Person 5 Cherrytomaten am Stiel
4 EL Puderzucker
3 EL Balsamico-Essig

Puderzucker in einer gusseisernen Pfanne erhitzen, bis er geschmolzen ist. Pfanne vom Herd nehmen und Tomaten begeben. Tomaten gut schwenken, damit sie von allen Seiten den karamellisierten Zucker abbekommen. Dann kommt der Balsamico-Essig dazu und erneut gut durchschwenken. Auf Teller servieren und mit Parmesan bestreuen.

Parmesan-Körbchen

60 g Parmesan pro Körbchen

Eine beschichtete Pfanne heiss werden lassen. Auf Backpapier einen Kreis so gross wie ein Glasschälchen aufzeichnen und grosszügig viereckig ausschneiden. Papier in heisse Pfanne legen und Parmesan gleichmässig im aufgezeichneten Kreis verteilen. Warten, bis Käse geschmolzen und Rand leicht braun wird. Heraus-nehmen (vorsichtig heiss) und sofort über das umgekehrte Schälchen legen und mit Haushaltpapier sanft andrücken. Etwas warten umdrehen und vorsichtig vom Schälchen lösen.



Blumenkohl-Broccoli-Gratin

5 EL Rosinen

1,5 Broccoli

1,5 Blumenkohl

5dl Rahm

5 Eier

5 EL Greyerzer

Blumenkohl und Broccoli in kleine Röschen zerteilen und waschen. 5 Min. im kochenden Salzwasser blanchieren. Die Rosinen waschen und ca. 30 Min. in lauwarmem Wasser einweichen.

Alles abschrecken und gut abtropfen lassen. Rosinen, Eier, Käse, Pfeffer und Muskatnuss mischen. Gemüse in gebutterte Auflaufform legen mit Sauce übergiesen und im auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.

DESSERT: KEY-LEMON-PIE-TÖRTCHEN MIT BAISERHAUBE, SCHOGGIHERZEN MIT ORANGENGLACE GEFÜLLT AUF TOKABOHNEN-CRÈME MIT KANDIERTEN LIMETTEN UND KUMQUATS

Tonkabohnen-Crème

4 Eier
100g Zucker
300ml Milch
½ Tonkabohne
½ Vanilleschote
3 Blatt Gelatine
300ml Rahm

Die Tonkabohne fein reiben und das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Zucker und Eigelbe (am besten mit der Küchenmaschine) verrühren. Die Milch mit der geriebenen Tonkabohne, dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Die Milchmasse langsam zur Eigelbmasse in die Küchenmaschine geben und durchrühren lassen.

Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Die Eiermilch zurück in den Kochtopf geben und solange unter Rühren erhitzen, bis die Masse etwas dicklich wird. Die ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen. Die Eiermilch durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen und nach und nach unter die ausgekühlte Masse heben. In Gläser füllen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Key Lemon Pie

200g Butterguetzli
100g geschmolzene Butter
30g Zucker

Füllung: 2 Dosen Kondensmilch (800 g), 100 g crème fraîche, 2 Eigelb
175 ml Limettensaft ca. 5 Limetten oder Saft kaufen. 1 TL Limettenabrieb
2 Eiweiss für Baiser

Die Butterguetzli mithilfe eines Wallholzes zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter mischen. Boden einer Ringform mit Backpapier auslegen. Butter-Bröselmasse in Form streichen und mit einem Löffel den Rand hochziehen. Im Ofen bei 180°C ca. 8-10 Minuten backen.



Füllung

2 Dosen Kondensmilch (800g)
100g Crème fraîche
2 Eigelbe
175ml Limettensaft (ca. 5 Limetten oder Saft kaufen)
1 TL Limettenabrieb
2 Eiweisse für den Baiser

Den Limettensaft, die Kondensmilch, die zwei Eigelbe und die Crème fraîche gut verrühren und den Abrieb der Limette begeben. Flüssigkeit auf den Boden giessen und gleichmässig verteilen.

Bei 180°C ca. 25-30 Min. fertig backen. Nach ca. 20 Min. das zu Schnee geschlagene Eiweiss auf den Kuchen verteilen und auf der 2 obersten Rille leicht braun überbacken. Achtung: Überwachen! Es geht sehr schnell und der Eischnee darf nur ganz leicht braun sein. Pie ganz auskühlen lassen und für 2-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Der Pie muss ganz kalt und frisch sein, nur so schmeckt er.

Schoggi-Herzen

Ca. 200g Kuvertüre, geschmolzen

Silikonmatte mit Herzform mit geschmolzener Kuvertüre auspinseln und in den Tiefkühler legen.

Orangenglacè

3dl Milch
300g Rahm
3 Eigelbe
100g Zucker
6 Bio-Orangen

Die Milch in einer Pfanne aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Die heisse Milch langsam in die Eimasse laufen lassen und weiter rühren. Masse in die Pfanne zurück und erneut erhitzen. Immer weiter rühren, bis die Masse eindickt. Dabei nur wenig Hitze verwenden. Die Masse im Kühlschrank eine Stunde abkühlen lassen.

Schale der Orangen abreiben und mit dem Saft (4,5 dl) in die Masse einrühren.
Rahm steif schlagen, unter die Orangencreme heben. In die Eismaschine geben gefrieren lassen.

Die fertige Glacè vorsichtig in die vorbereiteten Schoggi-Herzen füllen (Glacè darf nicht bis zum Rand eingefüllt werden) und wieder in der TK legen.

Nach einigen Stunden erneut Kuvertüre schmelzen und anschliessend auf die gefrorenen Schoggi-Glacé-Herzen verteilen, mit Spatel schön glattstreichen und nochmals kurz in den Tiefkühler geben.



Früchte Kandieren

5dl Wasser

500g Zucker

Kumquats und Limetten

Wasser und Zucker aufkochen und 20 Min. sirupartig einkochen. Boden und Deckel der Früchte abschneiden und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. In Sirup geben und 10 Min. sprudelnd kochen. Weitere 20 Min. leise kochen. In ein Glas abfüllen und Sirup bis knapp unter den Rand füllen und verschliessen. Bei kühler und dunkler Lagerung ca. 4 Wochen haltbar.