

REZEPT VON JASMIN

Sendung vom 05.11.2022

Jakobsmuscheln auf Randen-Carpaccio

* * *

Rindsfilet an Pfeffersauce
Safran-Risotto
Grilliertes Gemüse

* * *

Lavacake mit Tonkabohnen-Glacé
Frische Früchte

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: JAKOBSMUSCHELN AUF RANDEN-CARPACCIO

10 Jakobsmuscheln
120 g Randen, gekocht
50 g Rucola
Pinienkerne für Garnitur

Dressing

1 TL Feigensenf
½ gepresste Zitrone
2 EL Olivenöl
3 EL weisser Balsamico
Salz, Pfeffer

Randen fein hobeln oder schneiden. Pinienkerne in einer Bratpfanne goldbraun anrösten. Für das Dressing alle Zutaten mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Jakobsmuscheln waschen, abtupfen, salzen und pfeffern. In einer Bratpfanne Olivenöl und etwas Butter erhitzen für die Jakobsmuscheln. Muscheln anschliessend ca. 3-5 Minuten braun anbraten (Muscheln müssen am Schluss innen noch etwas glasig sein).

In der Zwischenzeit Randen und Rucola auf dem Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Am Schluss die Muscheln und die Pinienkerne hinzufügen.



HAUPTGANG: RINDSFILET AN PFEFFERSAUCE, SAFRAN-RISOTTO UND GRILLIERTES GEMÜSE

Rindsfilet

1.2 kg Rindsfilet
Rosmarinzweige
Salz und Pfeffer

Rindsfilet kurz waschen und trocken abtupfen. Anschliessend salzen und pfeffern. Rosmarinzweige und Rindsfilet in einen Vakuier-Beutel geben und vakuumieren. Rindsfilet 1.5 Stunden bei 5° C garen. Kurz vor dem Servieren

2 Minuten in einer Bratpfanne mit etwas Öl und Butter scharf anbraten.

Safran-Risotto

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
2 dl Weisswein
7 dl Hühnerbouillon
2 Briefchen Safran
30 g Butter
60 g Grana Padano, gerieben
Salz, Pfeffer

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin goldgelb dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Unter ständigem Rühren vollständig einkochen lassen.

Jetzt die Hälfte der Bouillon sowie den Safran beifügen. Die Flüssigkeit unter Rühren vollständig vom Reis aufnehmen lassen.

Das zweite Drittel der Bouillon dazugiessen. Wieder vollständig einkochen lassen.

Den Rest der Bouillon beifügen. Den Risotto noch so lange kochen lassen, bis er nur gerade bissfest ist. Jetzt die Butter und den Käse unterrühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt noch 3–4 Minuten ziehen lassen. Sofort servieren.



Pfeffersauce

2 EL rosa Pfeffer
50 g eingelegter, roter Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
30 g Butter
2 EL Cognac
350 ml Vollrahm
Speisestärke
Salz, Pfeffer

Rosa Pfeffer grob zermahlen. Butter in die Pfanne geben und Schalotten goldig anbraten. Knoblauch dazugeben. Rosa Pfeffer hinzufügen. Rahm und Cognac hinzugeben sowie der eingelegte Pfeffer. 3 Minuten aufkochen lassen.

Nach Geschmack salzen und mit schwarzem gemahlenem Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf Maizena verwenden, um die Sauce zu verdicken.

Grilliertes Gemüse

½ Aubergine
200 g Spargeln
300 g Cherry-Tomaten
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Gemüse waschen. Aubergine in Scheiben schneiden. Bei den Spargeln die Enden abschneiden. Tomaten am Zweig lassen. Gemüse in einer Schüssel mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Aubergine zuerst auf den Grill legen und danach Spargeln und Tomaten ca. 15 Minuten grillieren. Spargel müssen noch etwas Biss haben.



DESSERT: LAVACAKE MIT TONKABOHNEN-GLACÉ

Lavacake

200 g Zartbitterschokolade

120 g Butter

4 Eier

50 g Zucker

1 Pack Vanillezucker

1 Prise Salz

80 g Mehl

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C) vorheizen. Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen, vom Herd nehmen. Schokolade zugeben und unter gelegentlichem Rühren auflösen. Muffinform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Butter-Schokolade Mix zugeben und verrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Teig in 6 Muffinformen füllen. Im mittleren Einschub 10 Minuten backen (variiert je nach Backofen), aus dem Ofen holen und vorsichtig aus den Förmchen lösen. Direkt auf einen Teller stürzen.

Die Küchlein schauen noch sehr weich aus, lassen sich aber gut stürzen. Mit Puderzucker oder Kakao direkt servieren.

Tonkabohnen-Glacé

2 Tonkabohnen

500 ml Vollrahm

4 Eigelb

90 g Zucker

Die Tonkabohnen auf einer feinen Reibe, z. B. einer Muskatnussreibe, reiben. Rahm mit den geriebenen Tonkabohnen in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Beiseitestellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Den heissen Tonkabohnen-Rahm unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung giessen. Über dem heissen Wasserbad mit dem Schneebesen ca. 10 Minuten cremig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und noch ca. 5 Minuteniterrühren. Abkühlen lassen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Glacé-Mischung aus dem Kühlschrank nehmen und durch ein feines Sieb geben. Die Glacé-Masse in die Glacémaschine füllen und ca. 50 Minuten cremig fest gefrieren lassen. Das Tonkabohnen-Glacé mit einem Gummispachtel aus der Maschine schaben und sofort auf Teller verteilen, oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.