

REZEPT VON EYLEM

Sendung vom 08.01.2022

Jakobsmuscheln mit Avocado-Crème

* * *

Filet mignon Steinpilz-Risotto

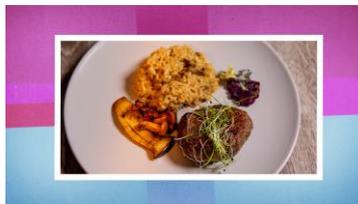
* * *

Tarte au chocolat

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: JAKOBSMUSCHELN MIT AVOCADO-CRÈME

Avocado-Crème

2 reife Avocado
1 Knoblauchzehe
Etwas Olivenöl
Salz & Pfeffer
Etwas Trüffel

Die Avocados in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer, Knoblauch in einen Mixer geben. Die Crème in einen Dressiersack geben und nach Wunsch auf die Teller geben. Mit etwas Trüffel bestreuen und die Jakobsmuscheln darauflegen. Sofort servieren.

Jakobsmuscheln

2 Jakobsmuscheln pro Person
Salz & Pfeffer
Butter

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Sofort servieren.



HAUPTGANG: FILET MIGNON MIT STEINPILZ-RISOTTO

Filet mignon

Rinds-Medaillons à ca. 60g pro Person

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

Butter

Die Medaillons zusammen mit dem Thymian, Rosmarin und den zerdrückten Knoblauchzehen in der heissen Butter 1-2 Minuten pro Seite scharf anbraten. Danach für ca. 15 Minuten bei 80°C im Ofen garen lassen und erst jetzt salzen und pfeffern.

Steinpilz-Risotto

300 g Risotto-Reis

50 g Steinpilze, getrocknet

2.5 dl Weisswein

6 dl Gemüsebouillon

geriebener Parmesan

Die Steinpilze in warmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Das Einweichwasser (2dl) zur Seite stellen. Danach die Steinpilze zusammen mit den gehackten Zwiebeln in Butter andünsten. Nun den Risotto-Reis dazugeben und mitdünsten, bis dieser glasig ist.

Mit Weisswein ablöschen und mit der heissen Bouillon aufgiessen und al dente kochen. Kurz vor Ende der Kochzeit geriebener Parmesan und wenig Butter nach Geschmack unterrühren.



DESSERT: TARTE AU CHOCOLAT

Tarte au chocolat

200 g Butter
100 g Vollmilch-Schokolade, fein gehackt
200 g Zartbitter Schokolade
100 g Puderzucker
4 Eier
2 EL Kakaopulver
2 EL Maizena
½ TL Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
Evtl. Kuchenglasur

Die Butter und die Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Die Eier, mit dem Vanillezucker, Salz und Zucker schaumig schlagen, bis eine helle Masse entsteht. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse hinzugeben und kurz weiter schlagen. Nun die fein gehackte Schokolade unterrühren.

Das Kakaopulver, Maizena sowie Backpulver miteinander vermischen und unter die Masse rühren.

Den Teig in eine gut gefettete Springform füllen und im auf 175°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen, da der Kuchen direkt nach dem Backen noch relativ flüssig ist. Nach Belieben mit einer Glasur verzieren.