

Rezepte Genießen im Dunkeln, Januar/ Februar 2010

Mengenangaben jeweils für 4 Personen

Vorspeise: Schweinefilet mit Dörrobst- Pfefferragout

Zutaten:

- 200 g puriertes Schweinefilet
- 30 g getrocknete Pflaumen
- 30 g getrocknete Datteln
- 30 g getrocknete Aprikosen
- 1 TL getrockneter, grüner Pfeffer
- 250 ml klarer Apfelsaft

Zubereitung:

- Schweinefilet mit Salz, Pfeffer würzen, kurz anbraten. Anschließend in Klarsichtfolie einpacken und nochmals mit Alufolie umwickeln. Bei 80°C so lange garen, bis eine Kerntemperatur von 58°C erreicht ist.
- Die Früchte in kleine Stücke schneiden, den Pfeffer zerstoßen.
- Alles in einem Topf mit Apfelsaft bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn der Apfelsaft reduziert ist, abkühlen lassen.
- Schweinefilet aufschneiden und einen Teelöffel vom Dörrobst- Pfefferragout darüber setzen.

Mille Feuille von Roter Beete, Birne und Pute

Zutaten:

- 2 Stk. Rote Beete
- 1 Birne
- 200 g Pute
- 100 g Frischkäse
- Meerrettich aus dem Glas
- 50 g Räuchermehl

Zubereitung:

- Rote Beete in Salzwasser mit etwas Kümmel garkochen (kann bis zu 2 Std. dauern) und pellen.
- Die Pute von Sehnen befreien und mit einem Küchengarn in eine runde Form bringen.
- Räuchermehl in einer Pfanne zum Rauchen bringen und anstecken. Mit Hilfe einer größeren Pfanne das Feuer wieder ersticken und in den Backofen bei 100°C stellen.
- Die Pute am Besten vorher schon auf einen Rost legen und in den Ofen schieben (ACHTUNG: Diese Zubereitungsart kann ihre Wohnung oder Haus ca. 1 Woche nach Rauch riechen lassen)
- Bei 70°C Kerntemperatur die Pute herausholen.
- Frischkäse mit Meerrettich verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken.
- Die erkaltete Pute und Rote Beete in dünne Scheiben schneiden und rund ausstechen, genauso mit der Birne verfahren.
- Nun alles nacheinander schichten von allem 3 Scheiben pro Törtchen, zwischen die Schichten ein wenig Meerrettichcreme.

Garnelen- Mango Tartelette

Zutaten:

- 8 Garnelenschwänze
- 1 Mango
- 100 ml Sahne
- 1 Vollei
- 2 Eigelb
- 1 kl. Zwiebel

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 35 ml Wasser
- ½ Vollei
- 2 g Salz
- 100 g Butter

Zubereitung:

- Aus Mehl, Wasser, Vollei, Salz und weicher Butter einen Teig herstellen und 30 min. kühl stellen.
- Die Mango in 1 x 1 cm dicke Würfel schneiden, die Zwiebel ebenfalls würfeln. Anschließend zusammen anschwitzen und würzen.
- Den Teig in eine Tarteform 20 Ø ausrollen und einen Rand bilden, Mango-Zwiebelmasse darauf verteilen, Sahne, Vollei und Eigelb verrühren und auf die Mangos geben.
- Bei 180°C, 15 min. backen, dann die Garnele darauf platzieren und weitere 4 Minuten backen.

Rote- Linsensuppe mit Rotem Trommler im Sesammantel

Zutaten:

- 300 g Rote Linsen
- 3 Zwiebeln
- 250 ml Weißwein
- Curry
- 200 g Roter Trommler
- Paniermehl
- Sesam

Zubereitung:

- Zwiebeln würfeln und mit Linsen in Butter anschwitzen mit Curry bestäuben und mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und die Linsen weichkochen lassen. Dann mit Sahne auffüllen und pürieren.
- Mit Salz, Zucker, Zitrone, Curry abschmecken evtl. mit Stärke abbinden.
- Fisch von Gräten befreien und in kleine 50 g Stücke schneiden. Würzen und in Mehl, Ei, Semmelbrösel und Sesam pürieren. Im Anschluss in viel Öl ausbacken.
- Zum Servieren die Suppe in eine Cappuccino- Tasse geben, Fisch auf einen Holzspieß stecken und hineinlegen.

Hauptgang

Involtini von der Rinderhüfte mit Parmesan und Chilikäse, Süßkartoffel- Kürbisauflauf, Rosenkohl- Tomatenspieß und Balsamicojus

Zutaten:

- 600 g Rinderhüfte
- 100 g Parmesan
- 100 g Chiligouda
- 2 Stk. Hokkaido- Kürbis
- 4 Stk. Süßkartoffeln
- 400 ml Sahne
- 8 Kirschtomaten
- 8 Rosenkohlröschen
- 200 ml Bratensoße
- Balsamico dunkel
- 100 g Haferflocken

Zubereitung:

- Süßkartoffeln und Kürbis in Scheiben schneiden, Sahne kräftig salzen.
- Alles in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.
- Alles in eine Auflaufform geben und gut andrücken.
- Bei 160°C so lange garen, bis die Sahne verkocht ist.
- Für die Füllung zu dem Käse jeweils die Hälfte Haferflocken und ein Eigelb dazugeben und vermengen.
- Fleisch in Scheiben schneiden und plattieren. Die Füllung darauf verstreichen und zusammenrollen.
- Für den Spieß Rosenkohl in Salzwasser kochen, Tomaten kurz in der Pfanne schwenken. Auf einen Holzspieß stecken.
- Das Fleisch kurz in der Pfanne von allen Seiten anbraten und zwei Minuten zum Ruhen in den Ofen bei 70°C legen.
- Bratensoße mit Balsamico verfeinern.

Dessert

Schokoladen Creme- Brulee

Zutaten:

- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 4 Eigelb
- 80 g Kuvertüre
- 30 g Zucker

Zubereitung:

- Sahne, Milch und Kuvertüre aufkochen.
- Zucker und Eigelb verrühren.
- Die heiße Sahne ganz langsam in das Eigelb rühren.
- 1 Std. bei 95°C im Ofen stocken lassen.

Orangengelee

Zutaten:

- 500 ml Orangensaft
- 30 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine
- 4 Walnussskerne

Zubereitung:

- Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, ausgekratztes Mark der Vanilleschote zugeben und auf 200 ml reduzieren.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den warmen Orangensaft geben.
- In eine Silikonform füllen und 1 Walnusskern darin versenken.
- Erkalten lassen.

Zimtparfait:

Zutaten:

- 500 ml Sahne
- 3 Eiweiß
- 2 Vollei
- 75 g Zucker
- Zimt
- 1 cl Wodka

Zubereitung:

- Eigelb und Vollei mit Zucker auf dem Wasserbad aufschlagen und danach mit dem Rührgerät wieder kalt schlagen.
- Zimt und Wodka in die Eimasse geben. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.
- Eine beliebige Form mit Klarsichtfolie auslegen und darin gefrieren.