

Rezepte für: Choquete Danny / 13. Januar 2025

Spanische Crostada

Randensüpli

Möhren-Kokos-Mousse

Gebackene Saiblingsfilets

Schokoladen-Macadamia-Küchlein

Weine

Saint-Saphorin AOC «La Redoute»

Yvorne Pinot-Noir Badoux AOC, "Bel-Honneur"

Rezeptideen:

Servierzeit: 18:45

Amuse-Bouche:

Spanische Crostada



Zutaten: 4 Personen

- 1 Baguette in 1.5 cm dicke Scheiben
- 20 g Olivenöl
- 170 g Feta-Käse mild, geraffelt
- 70 g Weisswein trocken
- 15 g Oliven
- 10 g Tomaten getrocknet, gehackt
- 10 g Kapern
- 25 g Knoblauch, gehackt
- Pfeffer, Knoblauchsatz
- 1 Ei

Vor- und Zubereitungszeit: $\frac{3}{4}$ h

So wirds gemacht:

Für den Belag alles zusammen mischen und mit Knoblauchsatz und Pfeffer abschmecken. Die Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln und mit Käsemasse bestreichen.

Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 250°C kurz überbacken.

Servierzeit: 19:30

1. Vorspeise:

Randensüpli



Zutaten: für 4 Personen

7 dl Gemüsebouillon
2 Randen, gekocht, geschält, in Stücke geschnitten
2 Schalotten, fein gehackt
1 EL Tomatenpüree
2 EL Rotweinessig
Salz, Pfeffer, Tabasco
100 g Crème fraîche

Vor- und Zubereitungszeit: ½ h

So wirds gemacht:

Gemüsebouillon aufkochen, Randen und Schalotten begeben, ca. 10 Minuten zugedeckt kochen.

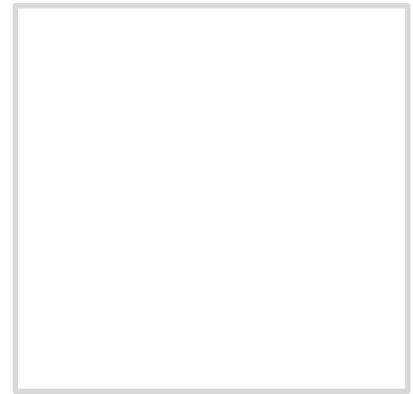
Tomatenpüree und Essig begeben, würzen. Die Suppe pürieren.

In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit 1 Esslöffel Crème fraîche garnieren.

Servierzeit:20:15

2. Vorspeise:

Möhren-Kokos-Mousse



Zutaten: für 4 Personen

400 g Möhren	150 g Zuckerschoten
100 ml Gemüsebrühe	½ rote Chilischote
150 ml Kokosmilch	2 EL Weinessig
1 Limette	2 EL Sesamöl
Chili aus der Gewürzmühle	1 EL Ahornsirup
4 Blatt Gelatine	1 Knoblauchzehe
3 EL Milch	20 g Ingwer
200 g Rahm	½ Bund Koriander
2 Mangos	Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Vor- und Zubereitungszeit: 1 h

So wirds gemacht:

Für die Möhren-Kokos-Mousse die Möhren putzen, schälen und klein schneiden. Die Brühe in einem Topf aufkochen, die Möhren dazugeben und weich garen. Die Möhren in ein Sieb abgiessen, im Küchenmixer fein pürieren und die Masse durch ein Siebe streichen.

Das Möhrenpüree mit der Kokosmilch in einer Schüssel verrühren. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Möhrenpüree mit Salz, Pfeffer, Chili und dem Limettensaft pikant abschmecken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der erwärmten Milch auflösen. Die Gelatine unter die Möhrenmasse rühren. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Eine flache Form (ca. 15 x 20 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und die Möhrenmasse hineinfüllen. Glatt streichen und etwas 1 Stunde kühl stellen.

Für den Mango-Zuckerschoten-Salat die Mangos schälen, das Fruchtfleisch auf den flachen Seiten vom Stein schneiden und in Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

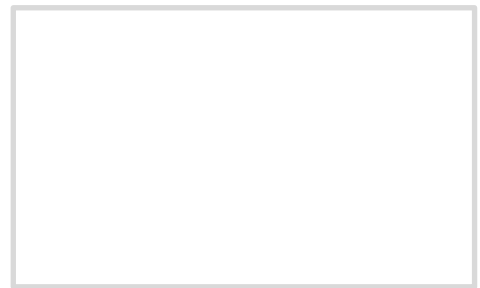
Die Chilischoten entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Mit dem Essig, dem Sesamöl und dem Ahornsirup zu einer Vinaigrette verrühren. Den Knoblauch und den Ingwer schälen. Den Knoblauch in feine Würfel schneiden, den Ingwer fein reiben. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Alles unter die Vinaigrette rühren. Die Mango und Zuckerschoten mit der Vinaigrette vermischen und den Salat mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Mousse mithilfe eines Löffels zu Nocken formen und mit dem Mango-Zuckerschoten-Salat auf Tellern anrichten.

Servierzeit:21:00

Hauptgang:

Gebackene Saiblingsfilets



Zutaten: für 4 Personen

4 Saiblingsfilets ohne Haut
2 Eier
1 unbehandelte Zitrone
50 g Rahm
100 g Mehl
200 g Semmelbrösel
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Ausbacken

Vor- und Zubereitungszeit:1.5 h

So wirds gemacht:

Die Saiblingsfilets waschen, trocken tupfen und je in 3 Stücke teilen. Die Zitrone heiss waschen und trocken reiben. Die schale abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Den Rahm leicht anschlagen und mit den restlichen Eiern verquirlen. Die Filetstücke in Mehl wenden, durch das Ei-Rahm-Gemisch ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Saiblingsfilets darin schwimmend goldbraun ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Die Kräuter-Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, die Fischfilets darauflegen und mit der Sauce Tartar servieren.

Servierzeit:20:30

Beilagen:

Sauce Tatar und Kräuterkartoffeln



Zutaten:

3 Eier
1 TL Senf
230 ml Öl
200 g Naturjoghurt
1 unbehandelte Zitrone
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Je 3 Stiele Peterli, Estragon und Kerbel
1 TL eingelegte Kapern
2 Cornichons
600 g festkochende Kartoffeln
50 g Frühstücksspeck
1 Bund gemischte Kräuter
3 EL Butter

Vor- und Zubereitungszeit:1 h

So wirds gemacht:

Für die Sauce Tartar 2 Eier trennen und die Eigelbe mit Senf in eine Schüssel geben. 200 ml Öl tröpfchenweise dazugeben und unterschlagen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt in eine Schüssel geben. 1 Ei hart kochen. Zitrone heiss waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In der Zwischenzeit 1 Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Peterli, Estragon und Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das hart gekochte Ei, die abgetropften Kapern, die Cornichons und die Kräuter kleine schneiden und unter die Mayonnaise rühren. Mit Salz, Pfeffer, Chili und dem zuvor beiseitegestellten Zitronensaft würzen und vermengen.

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Dampftopf mit Siebeinsatz bissfest garen. Abkühlen lassen und längs halbieren.

In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Die restlichen Schalotten schälen und mit dem Speck in kleine Würfel schneiden. Die gemischten Kräuter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Schalotten und den Speck zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter und die Kräuter dazugeben und untermischen.

Servierzeit:21:45

Dessert:

Schokoladen-Macadamia-Küchlein



Zutaten: für 4 Portionen

Für die Küchlein:

2 Eier	50 g Zucker
50 g weiche Butter	50 g Mehl
40 g Puderzucker	50 g Macadamianüsse
100 g Bitterschokolade	Butter und Zucker für die Formen

Für das Ragout:

3 Orangen	400 ml Orangensaft
1 Grapefruit	100 g Orangengelée
3 Limetten	50 ml Grenadine
2 Zitronen	2 EL Grand Marnier
70 g Zucker	5 Minzeblätter

Vor- und Zubereitungszeit:

So wirds gemacht:

Für die Küchlein den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier trennen. Die Butter mit dem Puderzucker in einer Schüssel weissschaumig schlagen. Dann nacheinander die Eigelbe hinzufügen und unterrühren.

Die Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Aus dem Wasserbad nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die flüssige Schokolade zur Eigelb-Butter-Masse geben und unterrühren.

Die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Eisschnee abwechselnd mit dem Mehl unter die Schokoladenmasse heben. Die Macadamianüsse hacken und ebenfalls unterheben.

Vier Tarteletteförmchen (8 cm Durchmesser) einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Schokoladenmasse auf die Förmchen verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen.

Für das Ragout die Zitrusfrüchte mit einem scharfen Messer so grosszügig schälen, dass auch die weisse Haut mit entfernt wird, und die Fruchtfilets aus den Trennhäuten schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Das Gelée und den Sirup hinzufügen und alles sirupartig einkochen lassen. Den Likör dazugeben, die Zitrusfruchtfilets untermischen und das Ragout abkühlen lassen.

Die Minzeblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Minzeblätter unter das Ragout mischen. Die noch warmen Schokoladen-Macadamia-Küchlein mit dem Zitrusfrucht-Ragout auf Tellern anrichten.