

Tatar vom Thunfisch

Gurkensalat mit Grapefruit und Chili

Zutaten für 4 Personen

- 350g rosa Thunfisch frisch (Sushiqualität)
- 15g Senf
- 15g Sojasauce
- 1 Stk. Zitrone
- 1 KL gehackter Ingwer frisch
- 1 Stk. Chili
- Salz, Pfeffer
- 120g Gurkenspaghetti (mit dem Zester in feine „Spaghetti“ gezogen)
- 40g junger Nüsslersalat
- 1 Stk. rosa Grapefruit
- 2 EL weisser Balsamico
- 1 EL Olivenöl



Vorbereitung:

Thunfisch in feine Würfel schneiden. Grapefruit mit dem Messer schälen und die Filets auslösen. Nüsslersalat waschen. Zitrone waschen und mit dem Zester feine Streifen abziehen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Chili waschen und in feine Ringe schneiden.

Zubereitung:

Feine Thunfischwürfel mit Ingwer, Zitronensaft, Sojasauce und Senf sorgfältig vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurkenspaghetti mit Olivenöl und weissem Balsamico mischen, Nüsslersalat, Chili und Grapefruitstücke zugeben und das Ganze mit Salz abschmecken.

Anrichten:

Thunfisch – Tatar locker in einem Ring auf den Teller geben, etwas andrücken und nun den Salat neben den Ring anrichten. Den Ring nun sorgfältig abziehen und das Tatar mit den Zitronenzesten garnieren.

Rindsentrecôte mit Haselnussbutterkruste

an Rotweinjus, Kartoffelpüree, glasierte Karotten mit Federkohl

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Rindsentrecôte à 180g

grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kruste

80g Haselnüsse gemahlen

40g Paniermehl

80g Butter

20g Petersilie gehackt

Salz, Pfeffer

Rotweinjus

1 Stk. Zwiebel

1 Stk. Knoblauchzehe

1 KL Tomatenpüree

1 dl Rotwein

1 Zweig Thymian

2 dl Rindsbouillon

15g kalte Butter

1 KL Fecule

Kartoffelpüree

600g Kartoffeln, mehlig kochend

100 ml Milch

100 ml Rahm

30g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

Karotten mit Federkohl

400g bunte Karotten

200g Federkohl

2 dl Gemüsebouillon

10g Butter

1 KL Zucker

Salz

Vorbereitung:

Alles Gemüse waschen und rüsten. Zwiebel und Knoblauch grob zusammenschneiden. Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden. Karotten gleichmässig "spitzen". Beim Federkohl die Röschen abzupfen. Die Haselnüsse kurz anrösten und dann mit den restlichen Zutaten für die Kruste gut vermengen. Karotten in der Gemüsebouillon bissfest kochen und dann abtropfen und beiseite stellen. Ofen auf 120° Celsius Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Kartoffel in Salzwasser weichkochen. Entrecôte mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und beidseitig kurz heiss anbraten, dann auf ein Gitter geben und für ca. 25 Minuten bei 120° Celsius Umluft in den Ofen geben.

In der noch heissen Bratpfanne Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten, dann das Tomatenpüree begeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten mitdünsten. Nun mit dem Rotwein ablöschen, Thymian zugeben und das Ganze stark reduzieren. Rindsbouillon begeben und bei schwacher Hitze kochen lassen.

Wenn die Kartoffeln schön weich sind, abschütten und etwas ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit Rahm, Milch, Butter und Gewürze aufkochen. Die Kartoffeln in einem Topf zerstampfen und dann die heisse Flüssigkeit zugeben. Das Ganze gut vermischen und wenn nötig nach Belieben abschmecken. Das Kartoffelpüree warmstellen.

Nun die Entrecôte aus dem Ofen nehmen (Kerntemperatur 57° Celsius) und mit der Kruste belegen. Ofen auf 250° Celsius Grillfunktion einschalten.

Eine beschichtete Pfanne mit der Butter erhitzen, Zucker zugeben, gekochte Karotten und Federkohl (Federkohl benötigt nur eine kurze Garzeit von 1-2 Minuten) durchschwenken, mit Salz abschmecken und noch kurz warmstellen.

Das Entrecôte nun unter den Grill geben, bis die Kruste etwas Farbe nimmt (ca. 2-3 Minuten). In der Zwischenzeit die Sauce durch ein Sieb giessen, Fecule mit wenig Wasser auflösen und mit dem Schneebesen einrühren. Die Butter zugeben und die Sauce einmal gut durchkochen.

Anrichten:

Kartoffelpüree in einen Dressiersack geben und länglich auf den Teller dressieren. Das Gemüse wild darüber verteilen. Mit der Sauce einen Spiegel giessen, das Fleisch aufschneiden und darauf anrichten.



Limettenflan

mit Mangogelée

Zutaten für 4 Personen

250 ml saure Buttermilch	1 Stk. Mango
250 ml Rahm	½ Limette
100g Zucker	1 EL Rohrzucker
1 ½ Limette (Saft und abgeriebene Schale)	2 Blatt Gelatine
4 Blatt Gelatine	



Vorbereitung:

Mango schälen und vom Kern trennen. Gelatine für den Gelée in kaltem Wasser einweichen. 4/5 der Mango in Würfel schneiden und mit Limettensaft und Rohrzucker marinieren. 1/5 der Mango für die Garnitur in feine Streifen schneiden. Gelatine für den Flan in kaltem Wasser einweichen. Limetten waschen, Schale durch eine feine Reibe in eine Schüssel geben, Saft auspressen und zugeben. 25ml Rahm in einen kleinen Topf geben, den Rest steif schlagen.

Zubereitung:

Gelée:

Marinierte Mangowürfel fein pürieren, Gelatine mit 2 EL Wasser leicht erwärmen und auflösen. Mit einem Schneebesen gut unter die pürierte Mango mischen und sofort in ein geeignetes Gefäss abfüllen. (Kann schon am Vortag zubereitet werden)

Tipp: Alternativ zu Gelatine kann auch Agar agar verwendet werden.

Flan:

Saure Buttermilch und Zucker mit dem Limettensaft- und Schale vermischen. 25ml Rahm leicht erwärmen, Gelatine auspressen und im lauwarmen Rahm auflösen. Die aufgelöste Gelatine-Rahmmischung nun in die Buttermilch einrühren und dann den Schlagrahm darunter ziehen. In geeignete Gefässe abfüllen und sofort kalt stellen. (Kann schon am Vortag zubereitet werden)

Anrichten:

Mangogelée aus der Form nehmen (evtl. Form rundum kurz heiss abspülen), in feine Scheiben schneiden und leicht überlappend auf einen Teller geben. Den Flan aus der Form stürzen (evtl. Form rundum kurz heiss abspülen) und neben den Gelée platzieren. Die Mangostreifen auf den Gelée verteilen und nach Belieben ausgarnieren.

Tipp: Passend als Garnitur können Früchtecoulis, gehackte Pistazien, Limettenzeste etc. verwendet werden.

Ä Guete, viel Vergnügen und einen gemütlichen Rutsch in das neue Jahr!