

Kammuschel mit Madras-Curry



ZUBEREITUNG

KAMMUSCHELN UND MADRAS-CURRY EMULSION

Schale der Kammuscheln öffnen, die Muscheln entnehmen und waschen, kühl stellen.

Die Bärte sammeln, abspülen und in einem Topf in Olivenöl andünsten.

Das Bouquet garni und das Curry hinzufügen, mit dem Weisswein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Alles eine Stunde leicht köcheln lassen, danach abseihen und auf die Hälfte einreduzieren.

Dem reduzierten Fond die Butter und den Rahm beifügen, würzen.

Die Kammuscheln auf der Grillplatte beidseitig braten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 bis 8 Kammuscheln
in der Schale
5 g Fleur de Sel
20 g Eierschwämme
20 g Steinpilze
20 g Herbsttrompeten
1 Schalotte, gehackt
1 Steinpilz, in 4 Scheiben
geschnitten
15 g Butter
Olivenöl
1 Bouquet garni
2 EL Madras-Curry
1 dl Rahm
1 dl Weisswein

PILZE

Alle Pilze sorgfältig putzen, die gehackte Schalotte, die Steinpilze und die Eierschwämme sautieren, danach die Herbsttrompeten hinzufügen. Zur Seite stellen.

Einen Steinpilz in 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese beidseitig anbraten.

ANRICHTEN

Auf jedem Teller eine Steinpilzscheibe anrichten, die sautierten Pilze dazugeben.

Auf jede Steinpilzscheibe eine Kammuschel geben. Mit Kräutern dekorieren und mit der Curry-Emulsion beträufeln.

Kalbsfilet Mignon mit Kürbis Risotto



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Kalbsfilet Mignon
2 dl dunkler Kalbsfond
30 g Petersilie, gehackt
Würzgemüse, klein gewürfelt
(Schalotte, Rübli, Sellerie,
Bouquet garni)
20 cl Weisswein
Salz
Pfeffer
200 g Risottoreis (Carnaroli)
8 dl Geflügelfond
120 g Butter
60 g Parmesan, gerieben
60 g Zwiebel, gehackt
25 g blanchierter Kürbis
(bissfest), gewürfelt
25 g Kürbispüree
Eine Handvoll Kürbiskerne,
geröstet
3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

KALBSFILET

Das Kalbsfilet in vier Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammenbinden, von allen Seiten anbraten.

3 bis 4 Minuten bei 220 °C im Ofen garen, das Fleisch währenddessen mit dem eigenen Bratensaft beträufeln.

Das Filet muss im Inneren rosa bleiben.

Das Fleisch 15 Minuten ruhen lassen.

RISOTTO

Das Olivenöl in einen Topf geben. Die gehackte Zwiebel andünsten, den Reis begeben und eine Minute lang darin glasig werden lassen.

Während 14 bis 15 Minuten nach und nach den Geflügelfond begeben.

In der letzten Minute dem Reis die Butter, den Parmesan, das Kürbispüree, die Kürbiswürfel und zuletzt die gehackte Petersilie beifügen.

SAUCE

Das Würzgemüse in der Bratpfanne andünsten.

Mit Weisswein ablöschen.

Auf die Hälfte reduzieren und den Kalbsfond beifügen.

15 bis 20 Minuten köcheln lassen und die Sauce durch ein Sieb passieren.

Nachwürzen.

ANRICHTEN

Nachdem sie geruht haben, die Kalbsmedaillons wieder erwärmen, sie jeweils auf einer grosszügigen Portion Risotto anrichten und mit Sauce beträufeln.

Mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Schoggi-Dessert mit Vanilleglace



ZUBEREITUNG

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Eier, Zucker und Mehl mischen.

Schokolade und Butter in der Mikrowelle schmelzen.

Vermischen und die Eiermasse einrühren. Kalt stellen.

Bei 210 °C im Ofen 7 Minuten backen.

VANILLEGLACE

Die Milch mit der Vanille erhitzen und den Rahm, das Milchpulver, den Traubenzucker und den Stabilisator bei 82 °C begeben.

Die Vanilleschoten entfernen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und danach die Milch unterrühren.

24 Stunden kalt stellen und zu Glace verarbeiten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

100 g Mehl

220 g Zartbitterschokolade

220 g Butter

350 g Eier

150 g Zucker

VANILLEGLACE

1 l Milch

2 Vanilleschoten aus Madagaskar

280 g Rahm

150 g Milchpulver

50 Traubenzucker in Pulverform

3 g Stabilisator

250 g Zucker

405 g Eigelb