

Beef Tatar für 4 Personen

Zutaten:

200 g	Rinderfilet fein gehackt
1 Stk.	Klein geschnittene Essiggurke
½ kl.	Fein gehackte Zwiebel
1 TL	Dijonsenf
1 TL	Ketchup
1 TL	Olivenöl
1 TL	Cognac
½ TL	Paprikapulver edelsüß
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Anleitung:

Das fein gehackte Rinderfilet mit allen Zutaten vermengen und je nach Belieben würzen. In Nockerl anrichten.

REZEPTVORSCHLAG VON:

Lachs Tatar für 4 Personen

Zutaten:

200 g	frischer Lachs, klein gehackt
1 Schuss	Apfelessig
1 TL	Worcestersauce
1 TL	Dijonsenf
1 TL	Sesamöl
1 TL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer evtl. Knoblauchöl

Anleitung:

Den klein gehackten Lachs mit allen Zutaten vermengen und je nach Belieben würzen. In Nockerl anrichten.

REZEPTVORSCHLAG VON:

Rinderfilet Nebraska

Zutaten:

800 g bis 1 kg Rinderfilet im Ganzen
Steakpfeffer
Salz
Butter
Rosmarin

Anleitung:

Das Rinderfilet putzen und im Ganzen ca. 800 g bis 1 kg für 4 Personen würzen und in Öl alle Seiten kurz anbraten damit sich die Poren schließen und der Saft im Fleisch bleibt.

Das Backrohr vorheizen auf 120 Grad.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf ein Blech geben, Butter und Rosmarin für den Geschmack dazugeben und für ca. 20 min ins Rohr geben. Das Filet sollte dann schön medium sein und durchgehend rosa sein.

REZEPTVORSCHLAG VON:

Garnelen

Zutaten:

8 Stk. Black Tiger Garnelen 8/12er
Butter
Knoblauch
Petersilie
Weißwein
Olivenöl

Anleitung:

Die Garnelen würzen und in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen.
Butter, Knoblauch und Petersilie dazugeben und abschmecken.

REZEPTVORSCHLAG VON:

Babykarotten 4 Personen

Zutaten:

16 Stk. Zucker
 Butter
 Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie

Anleitung:

Die Karotten für ca. 7 min in gesalzenem Wasser kochen. Die Karotten abseihen und in Eiswasser geben.

Die Schale lässt sich jetzt ganz einfach lösen.

In eine Pfanne Butter geben und die Karotten darin erhitzen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie vollenden.

REZEPTVORSCHLAG VON:

Getrüffeltes Kartoffelpüree

Zutaten:

800 g	Kartoffeln
	Milch
	Knoblauch
	Trüffelöl
	Salz, Pfeffer, Muskat

Anleitung:

Die Kartoffeln schälen, kochen und ausdämpfen lassen.
In einen Topf die Milch geben und die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse rein pressen.
Die Gewürze dazu und alles vermengen, evtl. noch Milch dazugeben. Abschmecken.

REZEPTVORSCHLAG VON:

Curry Meerrettichsauce

Zutaten:

200 g	Mayonnaise 50 %
2 Stk.	Essiggurken
1 TL	Weinbrand
1/2 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Curry Powder
1/2 TL	Curcuma
1 Scheibe	Ananas
1/2	Pfirsich
1 Stk.	Banane
	Knoblauch
	Chilli

Anleitung:

Alles klein schneiden und in die Mayonnaise mixen. Abschmecken und nach Belieben würzen.

REZEPTVORSCHLAG VON:

Portweinsauce

Zutaten:

300 ml	Bratensauce
150 ml	Portwein
	Zucker
	Salz, Pfeffer,
	Butter

Anleitung:

Zucker leicht karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Die Bratensauce dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren.

Evtl. noch nachwürzen und mit ein wenig Butter vollenden.

REZEPTVORSCHLAG VON:

Sesamgrissini für 4 Personen

Zutaten:

250 g	Weizenmehl
1 TL.	Trockenhefe
½ TL.	Oregano
1 TL	Salz
1/2 TL	Zucker
3 EL	Olivenöl
125 ml	Wasser
4 EL	Sesam
2 EL	Olivenöl zum Bestreichen

Anleitung:

Mehl mit Hefe, Oregano, Salz und Zucker vermischen.
Öl und Wasser unterkneten.

Teig zudecken und ca. 30 min gehen lassen,
Backpapier auf ein Blech geben und den Ofen bei 200 Grad
vorheizen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ½ cm dick ausrollen.

Aus dem Teig ½ cm dicke Streifen schneiden.

Die Streifen mit Öl bepinseln und mit Sesam bestreuen.

Das Blech ins Rohr geben und für ca. 15 min. backen.

REZEPTVORSCHLAG VON:

3erlei Schokomousse 4 Personen

Zutaten:

25 g	Zucker
2 Stk.	Eier
270 g	Sahne
1 Stk.	Gelatine
55 g	Vollmilchschokolade
55 g	Weißer Schokolade
55 g	Dunkle Schokolade
	Salz

Anleitung:

Alle Schokosorten separat auf dem Wasserbad schmelzen lassen. Währenddessen Eier, Zucker und eine Prise Salz über dem Wasserbad warm schlagen/kalt schlagen. Die Gelatine in kaltes Wasser legen und dann in einem Schuss warmen Wasser auflösen und zu den Eiern dazugeben.

Nun die Sahne aufschlagen und unter die Eier heben.

Die Masse gleichmäßig auf 3 Schüsseln verteilen und jeweils mit den geschmolzenen Schokoladen vermengen und es gleichmäßig in ein Geschirr füllen, sodass alle 3 Sorten Platz darin finden. Am besten mit dem Dunklen ganz unten anfangen, da es am schwersten ist. Für ca. 3 Stunden kalt stellen.

REZEPTVORSCHLAG VON: