

Kulinarische Weltreise

27.01.2016

Menü

Tagliata vom Rinderfilet

Thaicurrysuppe mit gebratener Ananas
und Riesengarnele

Entenbrust an Kräutersauce
mit Gemüse und Süßkartoffeln

Graubündner Nusstorte mit
Beerensoße und Vanilleeis

Tagliata vom Rinderfilet

(4 Personen)

| | |
|----------------------|---------|
| Rinderfilet | 300 g |
| Rosmarin | |
| Olivenöl | |
| Knoblauchzehe | 1 Stk. |
| Rucola | 2 Bund |
| Zitronenabrieb, Saft | ½ Stk. |
| Olivenöl | |
| Balsamico | |
| Salz, Pfeffer | |
| Kirschtomaten | 16 Stk. |
| Parmesan am Stück | 50 g |

Zubereitung:

Rucola waschen, trocken tupfen und grobe Stiele entfernen.

Zitronensaft, Abrieb, Balsamico und Olivenöl verrühren und würzen.

Die Kirschtomaten vierteln.

Den Rucola marinieren, auf den Tellern verteilen und die Kirschtomaten darüber geben.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, zwischen 2 Folien klopfen, würzen, mit etwas Olivenöl scharf anbraten und anschließend im Ofen bei 110°C warmstellen. Nach dem braten nochmal etwas frisches Olivenöl, eine zerdrückte Knoblauchzehe und feingehackten Rosmarin dazugeben.

Das Fleisch in Stücke reißen oder in unregelmäßige Stücke schneiden und auf dem Rucola verteilen. Das Rosmarinöl darüber träufeln und den Parmesan zum Schluss darüber hobeln.

Thaicurrysuppe mit gebratener Ananas und Riesengarnele

(4 Personen)

| | |
|------------------------------------|--------|
| Noilly Prat | 120 g |
| Portwein weiß | 60 g |
| Zitronengras (fein geschnitten) | 30 g |
| Butter 1 | 10 g |
| Madras Curry | 5 g |
| Currypaste grün | 3 g |
| Geflügelfond würzig | 400 g |
| Sahne 32 % | 250 g |
| Apfel, ohne Schale und Kerne | 40 g |
| Ananasfleisch frisch | 30 g |
| Butterwürfel 2 | 100 g |
| Kokosmilch | 80 g |
| Ananasscheiben frisch | 4 Stk. |
| Riesengarnelen | 4 Stk. |

Zubereitung:

Noilly und Port auf die Hälfte reduzieren. Apfel, Ananas und Petersilie fein hacken und mischen. Zitronengras mit Butter 1 andünsten. Currypulver und Paste dazugeben. Mit Reduktion ablöschen und mit Fond und Sahne auffüllen. 20 Min. leicht köcheln lassen und öfters abschäumen. Gehackte Obstmischung zugeben und weitere 15 Min. köcheln, danach durch Drahtsieb passieren.

Kalte Butterwürfel 2 und Kokosmilch einmischen. Abschmecken.

Ananasscheiben mit Butter anbraten und warmstellen.

Die Riesengarnelen mit etwas Olivenöl anbraten, würzen und warmstellen.

Entenbrust an Kräutersauce mit Gemüse und Süßkartoffeln

(4 Personen)

| | |
|-------------------|--------|
| Olivenöl | 1 El |
| Erpelbrust | 2 Stk. |
| Zwiebelwürfelchen | 20 g |
| Weißwein | 100 ml |
| Hühnerbrühe | 100 ml |
| Sahne | 60 ml |
| Mondamin | |
| Kräuter gehackt | 1 Tl |
| Gemüse | 300 g |
| Süßkartoffeln | 300 g |

Zubereitung

Die Erpelbrüste waschen und trockentupfen. Dann würzen, in einer Bratpfanne mit Rapsöl auf der Hautseite langsam braten und auf einem Gitter im Ofen bei 120°C garen.

Zwiebelwürfel, Weißwein und Brühe auf die Hälfte einkochen. Sahne dazugeben und mixen. Eventuell mit Mondamin etwas binden und Kräuter dazugeben.

Das Gemüse waschen, eventuell schälen und in gewünschte Form schneiden.

Dann in kochendes Wasser geben und einmal richtig aufkochen lassen, danach in kaltes Wasser geben. Butter und Zwiebelwürfelchen in einem Topf erhitzen, Gemüse dazugeben, würzen, mit etwas Brühe angießen und zugedeckt auf den gewünschten Punkt garen.

Die Süßkartoffeln waschen, in Schnitze schneiden, auf ein Blech legen, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im Ofen bei Umluft 180°C garen.

Graubündner Nusstorte mit Beerensoße und Vanilleeis

| | |
|-------------|---------|
| Mehl | 350 g |
| Butter | 250 g |
| Zucker | 400 g |
| Salz | 1 Prise |
| Ei | 1 Stk. |
| Eigelb | 1 Stk. |
| Walnüsse | 400 g |
| Schlagsahne | 100 g |
| Honig | 2 EL |

Zubereitung:

Mehl, Butter, die Hälfte Zucker, 1 Eigelb und 1 Ei zu einem Teig kneten.
Eine Backform auslegen und 200-250g Teig für Deckel übrig lassen.
Den Rest der Zutaten in einen Topf geben und zweimal aufkochen. Danach in die Backform gießen, mit dem Deckel verschließen und in den kalten Ofen stellen.
Auf 180°C erhitzen 10 Min. backen und bei 140°C goldgelb farbig backen.
Beeren und Eis dazu.