

Einfach und köstlich - Rezepte für ein Dinner mit Gästen

sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/kochen/20171230_rezepte_dinner_gaeste100.html

Die Rezepte - Alle Zutaten für 8 Personen!

Verschiedene Canapés

Tatar und Spiegelei auf Pumpernickel

Zutaten:

4 Scheiben Pumpernickel (Westfälisches Schwarzbrot) bzw. 8 runde Pumpernickel
8 kleine Hühnereier (Handelsklasse „S“)
300 g Rinderfilet (alternativ: mageres Rindfleisch z.B. „Nuss“)
2 TL Tomatenmark
1 Msp. Paprikapulver, scharf
2 TL Senf
2 cl Kirschwasser
weißer Pfeffer aus der Mühle
Fleur de sel
Butter zum Braten
Kerbel zum Garnieren

Zubereitung:

Rinderfilet mit einem großen, scharfen Messer in Streifen schneiden und dann ganz fein hacken, mit dem Tomatenmark, Paprikapulver, Senf, Kirschwasser, Meersalz und weißem Pfeffer würzen und mit einer Gabel gut durchmengen.

Aus dem Pumpernickel mit einem Küchenring 8 „Taler“ ausstechen und mit Hilfe des Küchenrings das gewürzte Tatar - wie bei einem Törtchen - darauf anrichten. Mit einem kleinen Messer Pumpernickel und Tatar aus dem Ring lösen.

In einer Pfanne mit Butter Spiegeleier braten – das Eigelb soll dabei flüssig bleiben, anschließend die Eier mit dem Küchenring ausstechen.

Die passgenauen Spiegeleier auf das Tatar-Törtchen geben und mit etwas Fleur de sel bestreuen. Auf einer Platte anrichten und mit Kerbel garnieren.

Kräuter-Frischkäse auf Bauernbrot

Zutaten:

8 Scheiben Bauernbrot
250 g Frischkäse
1 Bund grüne Sauce (krause Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Pimpinelle, Dill, Borretsch, Kerbel, Brunnenkresse)

1 Schale Gartenkresse
1 Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure
1 EL weißer Balsamicoessig
2 EL Kapern
1 TL Piment d`Espelette, (alternativ: mildes Cheyenne-Pfeffer oder scharfes Rosenpaprika)
weißer Pfeffer aus der Mühle
Fleur de sel

Zubereitung:

Kräuter waschen, trocknen, grobe Stiele entfernen (vor allem von der Petersilie) und alle Kräuter fein hacken oder im Blitzhacker fein häxeln (außer Schnittlauch, das sollte immer von Hand geschnitten werden!)

Frischkäse zu den Kräutern in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Piment d`Espelette würzen, mit jeweils einem Schuss Mineralwasser und Essig cremig rühren.

Bauernbrot mit dem Frischkäse dick bestreichen, mit Gartenkresse und Kapern bestreuen. Belegte Brotscheiben in Häppchen portionieren.

Oliven-Risotto mit geschmortem Spargel

Zutaten:

400 g Carnaroli (Risottoreis)
6 Stangen grüner Spargel
1 gehäufte TL schwarze Olivenpaste
4 Stangen weißer Spargel
50 g gehackte schwarze Oliven
Olivenöl
4 Schalotten
1 Bund Rucola
50 ml Weißwein
ca. 1 -1,5 l Kalbsfond
ca. 50 g Parmesan (Parmigiano Reggiano, frisch reiben)
1-2 EL kalte Butter
2 Stück Zitronenschale
Spritzer Zitronensaft
Weißer Pfeffer aus der Mühle
Meersalz

Zubereitung:

Schalotten schälen. In einer hohen, beschichteten Schmorpfanne die geschälten Schalotten in Olivenöl anschwitzen (Schalotten werden zum Schluss aus dem Risotto entfernt!), dann den Reis dazugeben und mit anschwitzen bis er glasig ist, dann mit dem Weißwein ablöschen.

Wenn der Weißwein verkocht ist, den Reis mit etwas Kalbsfond aufgießen, damit er gut

bedeckt ist, Pfanne mit Deckel schließen und den Reis auf kleiner Stufe köcheln lassen. Der Reis braucht ca. 20 Minuten bis er „al dente“ gekocht ist. Zwischendurch den Reis kontrollieren, umrühren und bei Bedarf mit Kalbsfond aufgießen.

Zusatztipp von Björn Freitag: 2 Streifen Zitronenschale im Risotto mitkochen, diese später zusammen mit den Schalotten entfernen!

Wenn der Reis fast gar ist, Schalotten entnehmen, die kalte Butter einrühren, mit etwas weißem Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Dann vom Herd nehmen bzw. ausschalten und jetzt zum Schluss die Olivenpaste, die gehackten Oliven und den geriebenen Parmesan einrühren. Bei Bedarf mit Salz abschmecken. Das Risotto sollte eine cremige Konsistenz haben, auf keinen Fall darf es zu trocken sein.

Parallel Spargel waschen, den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel nur das letzte Drittel schälen, Enden ebenfalls abschneiden. Die Spargelstangen von den Spitze weg längs halbieren (Spitzen bleiben ganz!) und in 4-5 cm lange Stücke schneiden.

Die Spargelstücke in einer zweiten Pfanne in Olivenöl anschwitzen und bei kleiner Hitze bissfest schmoren. Mit Salz würzen.

Risotto auf Teller verteilen und mit den Spargelspitzen und etwas Rucola anrichten.

Tipp: Für den Abend mit Gästen können Sie das Risotto auch „halb-gar“ vorbereiten, das heißt, das Risotto zubereiten, wie im Rezept beschrieben, aber nach dem Sie das erste Mal Fond aufgegossen haben, nur noch wenige Minuten köcheln lassen, dann ausschalten. Dann kurz vor der Servierzeit das Risotto wieder anschalten, wenig Fond aufgießen und dann fertig garen, wie beschrieben. Der Reis ist während der Ruhezeit nachgegart und benötigt jetzt nur noch wenige Minuten.

Den Spargel können sie schälen und wie beschrieben aufschneiden, sie sollten ihn aber erst schmoren, wenn Sie das Risotto fertigstellen.

Lammgulasch mit grünen Bohnen

Zutaten:

1,2 kg Lammfleisch (Keule ohne Knochen)
3 Stangen Staudensellerie
2 Karotten
1 große, rote Zwiebel
½ Knolle frischer Knoblauch
3 TL Tomatenmark
2 EL dunkler Balsamicoessig
2 Lorbeerblätter
1 rote Paprika
1 Stück Orangenschale
4 Zweige Thymian

300 ml Kalbsfond
500 g junge, grüne Bohnen
3 Zweige Bohnenkraut
Olivenöl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Lammfleisch in kleine Stücke schneiden, dabei Fett und Haut entfernen. Selleriestangen, Karotten, Zwiebel und Knoblauch würfeln.

Lammfleisch in einem Bräter mit Olivenöl gut anbraten, gewürfeltes Gemüse dazugeben und anschmoren, mit Pfeffer würzen, das Tomatenmark in den Bratenfond einrühren, Lorbeer und Orangenschale dazugeben, mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen. Circa 60 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. (Bei Bedarf etwas heißes Wasser aufgießen!) Am Ende der Garzeit mit etwas Salz abschmecken.

Paprika putzen, würfeln und kurz vor Ende der Garzeit zusammen mit dem Thymian mit in den Topf geben. Parallel Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser für 1-2 Minuten blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl und gehacktem Bohnenkraut durchschwenken, mit Salz würzen. Lammgulasch und Bohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Käsestrudel mit Birnenchutney

Zutaten:

2 Blätter Strudelteig
100 g Blauschimmelkäse
100 g Ziegen-Frischkäse
1 EL Rapsöl
2 TL Honig
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Eigelb
Öl zum Braten
Optional: Thymian zum Garnieren

Für das Chutney:

2 reife Birnen
1 TL gelbes Senfpulver
75 g Zucker
150 ml Weißwein

Zubereitung:

Die beiden Käsesorten mit Hilfe einer Gabel gut miteinander vermengen. Honig, Rapsöl und etwas schwarzen Pfeffer miteinander verrühren, damit jeweils den Mittelteil der

Strudelteig-Blätter einpinseln, den oberen Rand mit Eigelb bepinseln.

Jetzt zwei Portionen Käsemischung auf dem ersten Strudelteig-Blatt verteilen und zwar jeweils zentral in einer Hälfte auf die Honig-Rapsöl-Bepinselung. Dann den Teig einrollen und am Ende – dort wo das Eigelb ist – andrücken. Die Rolle halbieren und die freien Enden – links und rechts - zusammendrücken, damit zwei geschlossene „Bonbons“ entstehen. Den Vorgang mit dem zweiten Blatt Strudelteig wiederholen.

Die „Bonbons“ in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten braten, bis der Teig eine goldbraune Färbung hat. Anschließend auf ein Backblech legen und bei 100° Umluft im Ofen warm halten.

Parallel die Birnen schälen, entkernen und fein würfeln. In einer tiefen Pfanne den Zucker karamellisieren – das dauert ein paar Minuten, aber Vorsicht, er darf nicht anbrennen! Die Birnen in das Karamell geben, kurz darin anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Senfpulver würzen und ca. 10 Minuten einkochen bis ein „stückiger Kompott“ entsteht.

Birnen-Chutney auf Tellern anrichten und jeweils ein halbes Bonbon drauf legen, mit Thymian garnieren. Fertig!