



Die Rezepte zur Folge 6: Rezepte für ein Dinner zu zweit (Alle Rezepte für 2 Personen!)

Gratinierte Austern mit Blattspinat und Sauce hollandaise



Zutaten:

8 Austern (z.B. Sylter Royal oder Fines de claire)
250g Junger Blattspinat (Babyspinat)
2 Eigelbe
ca.150g geklärte Butter (siehe Zubereitung)
40 ml Weißwein
1 Spritzer Zitrone
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle

Austernmesser, Küchenhandtuch, Optional: Kettenhandschuh

Zubereitung:

Austern mit der gewölbteren Seite nach unten vorsichtig mit dem Austernmesser öffnen, Schalenrand säubern und mit einer Gabel die Auster auslösen. Die geöffneten Austern auf Eis kurz zwischengelagern.

Blattspinat waschen, grobe Stiele entfernen und in einem Topf mit Deckel bei mittlerer Hitze mit einer Prise Salz in eigenen Saft zusammenfallen lassen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. (Anm.:Sollten Sie nur Feldspinat bekommen, sollten Sie nur die zarten Blätter verwenden und auf jeden Fall die Stiele entfernen!)

Butter klären:

250 g Butter in einem Stieltopf erwärmen und für mehrere Minuten sanft aufkochen. Dabei mit einem Löffel vorsichtig den entstehenden Schaum (Molke, Verunreinigungen) abschöpfen. Außerdem hat sich das Wasser vom Butterfett getrennt und am Topfboden abgesetzt. Die geklärte Butter jetzt vorsichtig in eine Schale abgießen, ohne dass das Wasser vom Topfboden mit in die Schale gelangt.

Weißwein in einen Stieltopf geben, Eigelbe dazu geben und mit einer Prise Salz und etwas weißem Pfeffer bei geringer Hitze mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Herd abschalten und dann unter ständigem schlagen langsam die warme, geklärte Butter einarbeiten bis die Hollandaise bindet. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.



Ofen auf Grillfunktion schalten (275°).

Blattspinat auf die Austern geben, jeweils etwas Hollandaise darüber träufeln, mit Pfeffer würzen. Dann die Austern im Ofen für wenige Minuten gratinieren.

Rote Bete-Carpaccio mit Sellerie-Apfelmus und Walnüssen



Zutaten:

1 Rote Bete (Alternativ: vorgegarte Rote Bete, Vakuum verpackt)
1/4 Sellerieknolle
1 Apfel (Braeburn oder Boskop)
30 ml Gemüsefond
1 EL Crème fraîche
2 EL Traubenkernöl
1 EL Walnussöl
3 EL Gemüsefond
1 EL Apfelessig
Salz
etwas Zucker
Schwarzer Pfeffer und weißer Pfeffer aus der Mühle
50 g Walnusskerne
Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Rote Bete in Salzwasser mit einem Schuss Essig gar kochen und etwas abkühlen lassen. Dann mit dem Küchenhobel dünn aufschneiden und auf Tellern auslegen.

Sellerie und Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und beides in kleine Würfel schneiden. Sellerie- und Apfelwürfel in einem Topf mit Gemüsefond geben, mit Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich kochen. Dann die Crème fraîche dazugeben und mit dem Pürierstab zu einem Püree mixen und in der Mitte des Tellers, auf dem Rote-Bete-Carpaccio anrichten.

Für die Vinaigrette Apfelessig mit Salz und einer Prise Zucker verrühren, Gemüsefond und Öle dazugeben und mit dem Schneebesen aufschlagen.

Rote-Bete-Carpaccio mit der Vinaigrette übergießen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen mit zerbröselten Walnusskernen und Schnittlauchhalme garnieren.

Roastbeef mit geschmorten Artischocken



Zutaten:

500 g Roastbeef
4 kleine Artischocken
2 EL Olivenöl
ca. 3 EL Kalbsfond (alternativ: Gemüsfond)
1 Zweig Basilikum
1 Zitrone (für das Artischockenwasser)
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Roastbeef in zwei Steaks portionieren und auf den Ofenrost legen, im Ofen bei 60° Ober-Unterhitze für 1 Stunde in den Ofen stellen.

Artischocken putzen: äußere Blätter entfernen, oberen Teil abschneiden, Stielende abschneiden, halbieren und mit einem Teelöffel die Blütenfäden im Inneren – das so genannte Heu - entfernen.

Die geputzten Artischocken-Hälften schräg in mehrere Stücke schneiden und dann in einer Schüssel mit Zitronenwasser zwischenlagern.

Die Artischockenstücke in einer Schmorpfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen und mit dem Kalbsfond aufgießen, etwas salzen und bei geschlossenem Deckel 15 - 20 Minuten schmoren lassen. Danach mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken

Die Rinderfilets aus dem Ofen holen, mit etwas Olivenöl einpinseln, leicht salzen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten für jeweils ca. 2 Minuten kross braten. Aus der Pfanne nehmen und 1 Minute ruhen lassen.

Basilikum in Streifen schneiden.

Steaks vom Roastbeef mit schwarzem Pfeffer würzen und mit den Artischocken anrichten, mit Basilikum garnieren.

Ingwer-Limetten-Creme mit Schokoraspel



Zutaten:

Saft und Abrieb von 1 Limette
20 g Ingwer
10 cl heißes Wasser
2 Eigelbe
6 EL Mascarpone
4 EL Saure Sahne
40 g Zucker
2 Blatt Gelatine (alternativ: entsprechende Menge Agar-Agar)
30 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Ingwer schälen, in Scheiben schneiden, mit 10 cl heißem Wasser aufgießen, ziehen und abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelbe mit Zucker und 4 cl des abgekühlten Ingwertees in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Anschließend saure Sahne und Mascarpone mit dem Schneebesen unter die Eimasse heben, dann den Abrieb sowie den Saft von 1 Limette in die Masse einrühren.

Gelatine in eine Kelle legen und in heißes Wasser halten (dabei darf kein Wasser in die Kelle gelangen) und auflösen.

Die flüssige Gelatine mit dem Schneebesen in die Creme kräftig einrühren.

Creme in Dessertgläser oder eine Glasschüssel füllen und für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit geraspelter Schokolade garnieren.