

REZEPT VON TOTO

Sendung vom 09.04.2016

**Grillierte Riesencrevetten an Knoblauchbutter
und Jakobsmuscheln im Parmaschinken-Mantel
mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern**

* * *

**Lammfilet mit Knoblauchkräuter-Kruste
Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern**

* * *

**Panna cotta
mit warmen Mangos an Vodka**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





Hinweis: Der SwissDinner-Kandidat Toto kochte aus reinem Bauchgefühl und verzichtete auf Rezepte. Wir haben ähnliche Rezepte zum Nachkochen ausgesucht.

VORSPEISE: RIESENCREVETTEN UND JAKOBSMUSCHELN IM PARMASCHINKEN-MANTEL

Rezepte für 4 Portionen

Riesencrevetten

3 Knoblauchzehen
½ grüne Peperoni
½ Limette
3 EL Olivenöl
300 g Riesencrevetten Tail-on, gekocht
Salz
Pfeffer
Baguette zum Servieren
Limettenschnitze zum Servieren

Knoblauch fein hacken. Peperoni entkernen und in Würfelchen à ca. 3 mm schneiden. Limettenschale fein abreiben, Frucht auspressen. Öl mit Knoblauch in einer weiten Bratpfanne erhitzen, Crevetten und Peperoni dazugeben, ca. 2 Minuten anbraten. Limettenschale dazugeben, Pfanne vom Herd ziehen. Crevetten mit Limettensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm oder kalt mit Baguette und Limettenschnitzen servieren.

Jakobsmuscheln im Parmaschinken-Mantel

8 Jakobsmuscheln
Pfeffer
4 Scheiben Parmaschinken
8 kleine Zweige Rosmarin
2 EL Pesto rosso
wenig Olivenöl zum Braten

Muscheln unter fließendem, kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Quer halbieren. Mit Pfeffer würzen. Rohschinken über Kreuz vierteln. Von den Rosmarinzweigen je 2/3 der Nadeln abstreifen. 2 EL davon fein hacken. Muscheln auf einer Seite mit Pesto bestreichen und mit wenig gehacktem Rosmarin bestreuen. Muscheln mit Parmaschinken umwickeln. Je 2 Muschelhälften auf 1 Rosmarinzweig stecken. In wenig Öl beidseitig ca. 2 Minuten braten.



HAUPTGANG: LAMMFILET MIT KNOBLAUCHKRÄUTER-KRUSTE, STEINPILZRISOTTO MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Rezepte für 4 Portionen

Lammfilet mit Knoblauchkräuter-Kruste

3 Scheiben Toastbrot
1 Bund Petersilie
4-5 Zweige Thymian
3 Knoblauchzehen
75 ml + 2 ml + 2 EL Olivenöl
50 g weiche Butter
Salz
Pfeffer
2 Lammkarrees à ca. 400 g
Butterbrotpapier

Die Toastbrotsscheiben entrinden, in kleine Würfel schneiden und im Mixer oder Blitzhacker fein mahlen. Petersilie und Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen. 75 ml Öl in einen hohen Rührbecher geben, den Knoblauch dazupressen. Petersilien- und Thymianblätter dazugeben. Die Mischung mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Kräuter-Knoblauch-Öl mit der Butter verrühren. Die Brotbrösel untermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuterbutter zu einer Rolle formen, in Butterbrotpapier einwickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Das Lammkarree von Haut und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 160°C (Umluft 140°C) vorheizen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Das Fleisch auf ein Blech legen und im Ofen (unten) ca. 15 Minuten weitergaren. Aus dem Ofen nehmen.

Backofengrill vorheizen. Kräuterbutter in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf die Karrees legen. Das Fleisch unter dem Grill ca. 3 Minuten gratinieren. Dann in Koteletts teilen.

Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern

100 g Speck durchwachsen
200 g Schalotten
5 EL Butter
250 g Arborio-Reis
100 ml Weisswein, trocken
2 Lorbeerblätter
500 ml Rinderfond
20 g Steinpilze getrocknet
¼ Bund Basilikum
¼ Bund Petersilie
¼ Bund Oregano
¼ Bund Estragon
Salz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Parmesan

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls würfeln. 3 EL Butter in einem Topf erhitzen und den Speck und die Schalotten darin andünsten. Den Reis dazugeben. Alles kurz andünsten und mit dem Weisswein angiessen. Die Lorbeerblätter und den Rinderfond dazugeben. Alles bei milder Hitze so lange garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Steinpilze in heissem Wasser einweichen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, fein hacken und beiseite stellen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die restliche Butter in Stückchen darunter mischen. Die Steinpilze abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Anschliessend mit den Kräutern und dem Parmesan unter den Reis mischen. Alles noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.



DESSERT: PANNA COTTA MIT MANGOSAUCE

Rezept für 4 Portionenförmchen à ca. 2 dl

7 Blatt Gelatine
4 dl Kokosmilch
4 dl Halbrahm
2 Beutel Vanillezucker
1 vollreife Mango
2 Orangen
80 g Zucker

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Rahm und Vanillezucker aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, zum Kokos-Rahm geben und unter Rühren auflösen. Masse in Förmchen verteilen. Mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Die Hälfte der Orangen auspressen. Saft mit Mango und Zucker mischen. Alles mit einem Stabmixer pürieren. Zum Servieren restliche Orange samt weisser Haut schälen. In dicke Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Panna cotta auf die Orangenscheiben stürzen. Etwas Mangosauce darüber verteilen. Restliche Sauce dazuservieren.