

REZEPT VON NICO
Sendung vom 19.11.2016

**Gefüllte Champignons garniert
auf Nüsslisalat mit Ei**

* * *

**Rindsfilet vom Grill
Risotto
Spargel-Speck-Päckli**

* * *

Toblerone-Mousse

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GEFÜLLTE CHAMPIGNONS GARNIERT AUF NÜSSLISALAT MIT EI

1 Sack Nüsslisalat
3 Eier
Pro Person 2 Champignons
Petersilie
½ Zwiebel
2 Knoblauch-Zinggen
2 EL Paniermehl
3 EL Parmesan
2 dl Bouillon

Die Stiele der Champignons rausschneiden und Pilze mit einem Messer etwas aushöhlen. Die Stiele fein schneiden und zusammen mit der ausgehöhlten Masse zusammen mit der fein gehackten Zwiebel und dem Knoblauch in einer Pfanne andünsten. Petersilie fein schneiden und zur Masse zugeben. Das Paniermehl und 2 EL Parmesan begeben, gut vermischen und die Pilze mit der Masse füllen. Den Rest des Parmesans über den Pilzen verteilen.

Die Pilze in eine Gratin-Form legen, Bouillon dazugeben und in dem auf 200°C vorgeheizten Ofen für 15 Minuten backen. Anschliessend direkt auf dem Nüsslisalat anrichten. Die gesottenen Eier klein schneiden und unter den Salat mischen.

Salatsauce

1 EL Essig
2-3 EL Öl
Mayonnaise
Senf
Aromat
Pfeffer
Salat-Gewürzmischung
1 EL Vollrahm

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.



HAUPTGANG: RINDSFILET VOM GRILL, RISOTTO, SPARGEL-SPECK-PÄCKLI

Risotto

400 g Risotto-Reis
1 Zwiebel
2 Knoblauch-Zinggen
4 dl Weisswein
8 dl Bouillon
180 g Parmesan
Safran-Fäden
Handvoll Steinpilze, getrocknet
wenig Butter

Die Steinpilze für 15 Minuten in Wasser einlegen. Die feingehackte Zwiebel und den Knoblauch in der Pfanne andünsten. Den Reis begeben, kurz andünsten und dann mit Weisswein ablöschen. Die Flüssigkeit immer einkochen lassen und laufend Bouillon nachgiessen. Die Safran-Fäden sowie die Pilze nach ca. 10 Minuten begeben. Auf mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen. Kurz vor Schluss den Parmesan darunter mischen und ein Stück Butter in die Pfanne geben. Den Reis von der Platte nehmen und für 2 Minuten ziehen lassen.

Rindsfilet

1 Rindsfilet
Aromat
Pfeffer
Fleisch-Gewürzmischung

Das Rindsfilet rundum grosszügig mit Senf einreiben. Mit Aromat, Pfeffer und Fleisch-Gewürzmischung kräftig würzen. Dann je nach Dicke des Rindsfilets ca. 12 Minuten auf allen Seiten auf dem Grill braten.



Spargel-Speck-Päckli

2 Gläser Spargeln
4 Tranchen Speck
4 mittelgrosse Tomaten
etwas Butter

Jeweils ca. 6 Spargeln zusammen mit einer Tranche Speck umwickeln. Die Flüssigkeit der Spargeln in die Bratpfanne giessen, Spargel-Speck-Päckli begeben und für ca. 6 Minuten rundherum gut anbraten. Die Tomaten auf der oberen Seite über Kreuz einschneiden, grosszügig mit Aromat würzen und eine Butterflocke auf die Tomate geben. Im Backofen bei 200°C für 15 Minuten backen.

Kräuterbutter

Kochbutter
Schnittlauch
Aromat
Pfeffer
Currygewürz
Paprika

Ein Stück Kochbutter mit einer Gabel zerdrücken und fein geschnittener Schnittlauch daruntermischen. Gut mit Aromat, Pfeffer, Currygewürz und Paprika würzen, je nach Lust und Laune. Alles gut vermischen – fertig.



DESSERT: TOBLERONE-MOUSSE

Je 150 g weisse, braune und schwarze Toblerone
6 dl Vollrahm
3 Eier
Puderzucker

Die Schokolade je in eine Schüssel geben. Die braune und schwarze Schokolade mit siedendem Wasser übergiessen, für ca. 3 Minuten die Schoggi schmelzen lassen und dann vorsichtig das Wasser abgiessen.

2 dl Rahm pro Schoggi steif schlagen, zusammen mit 1 Ei, 1 EL Puderzucker und mit der Schoggi gut vermischen und ihn Kühlschrank geben.

Wichtig: die weisse Schokolade muss im heissen Wasserbad geschmolzen werden, nicht mit dem Wasser übergiessen!

Mindestens 6 Stunden vor dem Essen zubereiten, kann auch am Vorabend gemacht werden.