

## REZEPT VON KATJA

Sendung vom 19.03.2016

### Lachstatar mit Chrütli Salat

\* \* \*

### Rindsfilet mit Gorgonzolakruste Tomate mit Reis gefüllt Gemüse

\* \* \*

### Palatschinken-Torte mit Glacé und Früchten

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: LACHSTATAR MIT CHRÜTLISALAT

**Alle Rezepte für 5 Personen**

### **Lachstatar**

750 g Lachstatar  
4 EL Crème double  
Kräuter nach Belieben (Oregano, Kerbel, Thymian, Basilikum, Koriander, Minze)  
2 EL Öl  
1 EL Essig  
1 Gurke  
Salz  
Pfeffer

Lachstatar mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Crème double vermischen. Die verschiedenen Kräuter kleinschneiden und miteinander vermischen.

Kurz vor dem Servieren in Öl und Essig schwenken und auf dem Teller anrichten. Darunter kann ein Gurken-Relish mit kleingeschnittener Gurke in einer feinen Salatsauce (je nach Belieben 2 EL Öl, 1 EL Essig, Senf, Salz und Pfeffer) angerichtet werden.



## **HAUPTGANG: RINDSFILET MIT GORGONZOLAKRUSTE, TOMATE MIT REIS GEFÜLLT, GEMÜSE**

### **Rindsfilet mit Gorgonzolakruste**

1 kg Filet-Medaillons  
1 EL Butter  
200 g Gorgonzola  
Salz  
Pfeffer

Die Filet-Medaillons vom Metzger in der Butter stark anbraten. Dann in eine gebutterte und feuerfeste Form legen und für 30 Minuten bei 80°C in den Ofen. Anschliessend Gorgonzola auf die Medaillons legen und nochmals kurz auf Grillstufe in den Ofen. Nach ca. 5-7 Minuten rausnehmen.

### **Tomate mit Reis gefüllt**

200 g Reis  
Butter  
1 Zwiebel  
Mandelplättchen  
1.5 Würfel Gemüsebouillon  
400 ml Wasser  
5 grosse Tomaten  
Salz  
1 Bund Petersilie

Den Reis mit der Zwiebel in Butter andünsten. Zusammen mit einer Handvoll Mandelplättchen in der Gemüsebouillon vorkochen und beiseite stellen. Die grossen Tomaten (auf dem Markt danach fragen, dass diese fürs Füllen geeignet sind) aushöhlen und etwas salzen. Dann den Reis in die Tomaten füllen und mit geschlossenem Tomaten-Deckel für ca. 20 Minuten in den Ofen.

Zur Dekoration etwas Petersilie unter den Tomaten-Deckel legen. Weitere Mandelplättchen in Butter anrösten und mit den Tomaten anrichten.



## **Rosenkohl**

400 g Rosenkohl  
Butter  
Chilischoten, geschnitten  
Meersalz

Rosenkohl für ca. 20 Minuten im Salzwasser kochen. In die gebutterte Bratpfanne geben und anbraten. Je nach Schärfegrad wenige bis viele Chilischoten begeben. Zum Schluss mit Meersalz würzen.



## DESSERT: PALATSCHINKEN-TORTE MIT GLACÉ UND FRÜCHTEN

### Palatschinken-Torte

8 EL Butter  
560 g Mehl  
4 EL Zucker  
Salz  
6 Eier  
½ dl Buttermilch  
7 dl Milch

#### Crème-Füllung:

2 Eigelb  
75 g Zucker  
1 dl Rahm  
½ TL Agar-Agar  
500 g Quark  
2 Eiweiss

Butter, Mehl, Zucker, 2 Prisen Salz, Eier, Buttermilch und die Milch in eine Schüssel geben und daraus einen Teig erstellen, gut rühren. Etwas Butter in eine heisse beschichtete Pfanne geben und die Palatschinken (Omeletten) beidseitig ausbacken. Beiseite stellen.

Für die Crème-Füllung Eigelb, Zucker, Rahm, Agar-Agar, Quark und das steifgeschlagene Eiweiss der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.

Dann die Torte wie eine Lasagne Schicht auf Schicht in einem Kuchenring aufschichten. Nach jeder Omelette eine Schicht Aprikosenkonfitüre mit dem Pinsel auftragen. Dann eine Schicht Crème-Füllung, wieder eine Omelette usw.

Die restliche Konfitüre am Schluss dick auftragen. Mit der restlichen Crème Rösli formen und die Torte in den Kühlschrank stellen. Die Torte kann gut einen Tag vorher gemacht werden.

### Fruchtsalat

Saisonale Früchte kleinschneiden. Die Orangen filetieren und mit etwas Zucker und Maraschino beträufeln. Mit der Palatschinken-Torte und Glacé nach Wahl schön anrichten.