REZEPT VON MARCELLA

Sendung vom 21.10.2017

Thunfisch Carpaccio

* * *

Beef Wellington
an Portweinsauce
mit Rosmarinkartoffeln

* * *

Luftige Windbeutel
mit Früchten

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

VORSPEISE: THUNFISCH CARPACCIO

Thunfisch Carpaccio

Thunfisch ca. 2 Stunden ins Gefriergerät legen. Thunfisch in dünne Scheiben schneiden.

Teriyakisauce

Zutaten für 5 Portionen

5 EL Gin
2.5 Stk. Ingwer
2.5 Limetten, Saft
10 EL Sojasauce
7.5 EL Zucker, braun

Für die Teriyakisauce zuerst den Ingwer schälen und fein reiben. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit der Sojasauce ablöschen. Durch Rühren soll sich der Zucker langsam auflösen. Den Ingwer, Limettensaft und Gin einrühren und die Sauce einreduzieren bis sie glänzt.

Toastbrot

500 g Halbweissmehl
2 TL Salz
1 TL Zucker
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
50 g Butter, in Stücken, weich
3.25 dl Milchwasser (0.5 Milch / 0.5 Wasser), lauwarm

Hefeteig: Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milchwasser beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig etwas flach drücken, zu einer Rolle formen, in die vorbereitete Form geben. Nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Ein ofenfestes Förmchen mit Wasser neben die Form aufs Ofengitter stellen.

Backen: ca. 10 Minuten in der unteren Hälfte des auf 240°C vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180°C reduzieren, ca. 30 Minuten fertig backen, evtl. in den letzten 20 Minuten mit Alufolie bedecken. Brot herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

HAUPTGANG: BEEF WELLINGTON AN PORTWEINSAUCE MIT ROSMARINKARTOFFELN

Beef Wellington

800 g Rindsfilet, Mittelstück
1 TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Bratbutter

Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch bei mittlerer Hitze rundum ca. 3 Minuten anbraten, herausnehmen.

Füllung

1 EL Butter
250 g Champignons, fein gehackt
1 EL Zitronensaft
1 EL Petersilie, fein geschnitten
1 TL Thymianblättchen
0.25 TL Curry
0.25 TL Paprika
0.25 TL Salz
1.5 ausgewallte Blätterteige (ca. 25 x 42 cm)
1 Ei, verklopft

Butter in der Pfanne warm werden lassen. Champignons andämpfen. Zitronensaft beigeben, weiterdämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Würzen und auskühlen lassen. ½ Teig für die Garnitur beiseitelegen. Ganzes Teigstück etwas grösser auswallen.

Formen: ¾ der Füllung in der Länge des Filets auf die Teigmitte geben, Filet darauflegen, restliche Füllung rund ums Filet verteilen. Teigränder mit Ei bestreichen, locker über das Fleisch legen, gut andrücken, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem beiseitegelegten Teig mit dem Teigrädchen ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Mit Ei bestreichen, kreuzweise mit der bestrichenen Seite auf das Filet legen, leicht andrücken. Eingepacktes Filet mit Ei bestreichen, dicht einstechen, ca. 20 Minuten kühl stellen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Backen: ca. 35 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens, bis die Kerntemperatur von ca. 50°C erreicht sind. Herausnehmen, vor dem Tranchieren ca. 10 Minuten stehen lassen.

Rosmarinkartoffeln

Festkochende Kartoffeln
Schalotten
Rosmarin
Olivenöl
Gemüsebouillon

Auf dem Esslöffel liegend schneidet man die Kartoffel automatisch nur ein und nicht durch. Kartoffeln fächerartig einschneiden, in eine ofenfeste Form stellen. Rosmarin abzupfen, Öl darüber träufeln. Nach Belieben Schalloten hinzugeben. Kartoffeln in der Ofenmitte ca. 50 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch mit Bouillon beträufeln.

DESSERT: LUFTIGE WINDBEUTEL MIT FRÜCHTEN

Ergibt ca. 10 Stück

diverse Beeren
diverse Trauben
Grand Marnier
6 dl Vollrahm
2 Beutel Rahmhalter
2 Beutel Vanillezucker
Puderzucker zum Bestäuben

Brandteig:
1 dl Wasser
1 dl Milch
80 g Butter
20 g Zucker
5 g Salz
160 g Weissmehl
3-4 Eier

Diversen Beeren und Trauben in Gran Marnier einlegen.

Wasser, Milch, Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl im Sturz beigeben. Mehl mit einer Kelle rühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Pfannenboden löst und sich am Boden ein feiner Belag bildet. Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, bis er handwarm ist. Eier nacheinander unter den Teig rühren. Der Teig sollte weich, glänzend und geschmeidig sein. Er kann noch warm verarbeitet werden.

Backofen auf 200°C vorheizen. Brandteig in einen Dressiersack mit Sterntülle (Nr. 16) füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit genügend Abstand Rosetten à ca. 7 cm Ø spritzen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.

Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen 10 Minuten ruhen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Gebäck waagrecht aufschneiden. Früchte auf den Windbeutelboden geben. Rahm mit Rahmhalter und Vanillezucker steif schlagen. Rahm in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und rosettenartig auf die Teigböden spritzen. Deckel darauflegen. Mit Puderzucker bestäuben und anrichten.