

REZEPT VON LUKAS

Sendung vom 09.12.2017

Ziegenkäse mit Salatbouquet

* * *

Schweinsfilet mit Äpfeln Reis

* * *

Caramelkuchen

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: ZIEGENKÄSE MIT SALATBOUQUET

Marinierter Ziegenkäse

1 Ziegenkäse, weich
1 TL Rosmarinnadeln, zerkleinert
2 EL Honig
2 TL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Chili

Alle Zutaten in einen Beutel geben und gut verschliessen. 24 Stunden marinieren, nach der Halbzeit den Käse wenden. Am nächsten Tag den Ziegenkäse aus der Marinade nehmen, mit zwei Löffeln zu Quenelles formen.

Mandelvinaigrette

4 EL Mandeln, zerkleinert und geröstet
2 EL Mandelmus
2 EL Essig
4 EL Wasser
Salz
Pfeffer
gehackte Kräuter

Alle Zutaten gut mischen und über den Salat träufeln.



HAUPTGANG: SCHWEINSFILET MIT ÄPFELN, REIS

Schweinsfilet mit Äpfeln

1 Schweinsfilet
10 Specktranchen
2 Äpfel, säuerlich
2 dl Rahm
2 EL Calvados
Salz
Pfeffer
Paprika

Schweinsfilet in Medaillons schneiden und beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Den Speck um die Medaillons wickeln und die Fleischstücke in eine Gratinform geben. Äpfel in Würfel schneiden und zum Fleisch geben. Calvados über die Äpfel träufeln. Rahm in einer Pfanne aufkochen und nach Belieben würzen. Fleisch für ca. 30 Minuten bei 200°C im Ofen garen lassen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Rahm zum Fleisch giessen.

Wurzelgemüse

1 Sellerie
2 Karotten
1 Knoblauchzehe
Thymianzweige
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Gemüse in Würfel oder Scheiben schneiden. Aus Alufolie eine Schale formen und die Gemüsestücke hineingeben. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch in Stücken und Thymianzweige dazugeben. Alles mit Olivenöl übergiessen.

Alufolie oben zu einem festen Päckchen verschliessen. Im Ofen bei rund 180°C für ca. 50 Minuten garen lassen.



DESSERT: CAMELKUCHEN

Apfelkuchlein

Boden

150 g Mehl, gesiebt
40 g Kokosraspeln
90 g brauner Zucker
125 g Butter, geschmolzen

Caramelfüllung

115 g Zuckerrübensirup
125 g Butter
800 g gesüsste Kondensmilch

Glasur

100 g dunkle Schokolade
50 g helle Schokolade
30 g Butter
2 EL Rahm

Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Kokosraspeln, Zucker und Butter gründlich verrühren und mit einem Löffelrücken in eine mit Backpapier ausgelegte und leicht gefettete Form (20x30) drücken. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Während der Teigboden im Ofen ist, die Caramelfüllung zubereiten. Dazu Zuckerrübensirup, die Butter und die Kondensmilch in einem Topf bei niedriger Temperatur unter Rühren 6-7 Minuten köcheln lassen, bis die Butter geschmolzen ist und die Masse leicht eingedickt ist. Die Caramelmasse auf dem gebackenen Teigboden verteilen und 20 Minuten goldbraun backen. Im Kühlschrank vollständig durchkühlen lassen.

In einer Pfanne Schokolade, Rahm und Butter langsam schmelzen und glatt rühren. Anschliessend die Schokomasse auf den Kuchen geben und fest werden lassen.

Tipp: Messer vor dem Schneiden in heisses Wasser tauchen.