

## REZEPT VON PATRIK

Sendung vom 08.10.2016

### Steinpilzkrüstchen mit Rindsfilet

\* \* \*

### Maishähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei Spargelrisotto mit Walnüssen

\* \* \*

### Birnen-Schoko-Pfannkuchen mit Honig-Weisswein-Crème

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: STEINPILZKRÜSTCHEN MIT RINDSFILET

2 kleine Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
160 g frische Steinpilze  
wenig Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
etwas Weisswein  
Paprika  
60 g Cornflakes  
60 g Paniermehl  
60 g Butter  
4 Rindsfilet-Medaillons  
4 Brotscheiben  
4 Wachteleier

Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Steinpilze in feine Würfel schneiden. Mit wenig Olivenöl Zwiebeln und Knoblauch glasieren. Steinpilze zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Weisswein zugeben und einkochen. Danach kalt stellen.

Cornflakes grob zerdrücken und mit Paniermehl und weicher Butter zu einer Masse verkneten und Taler formen. Kalt stellen.

Rindsfilet-Medaillons kurz auf beiden Seiten anbraten und auf Blech legen. Taler darauflegen und im Backofen kurz überbacken, bis sich eine Kruste bildet. Brotscheibe in Butter Goldbraun rösten. Wachtelspiegelei mit Salz würzen. Brot auf Teller legen, Fleisch darauf und das Ei auf dem Fleisch anrichten. Sofort servieren.



## **HAUPTGANG: MAISHÄHNCHENBRUST MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI, SPARGELRISOTTO MIT WALNÜSSEN**

### **Maishähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei**

4 Stück Maishähnchenbrust  
8 Scheiben Parmaschinken  
20 g Salbeiblätter  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

Maishähnchenbrust von der Haut und den Flügelknochen befreien. Die Haut zurücklegen und die Flügelknochen anderweitig verwenden. In die Hähnchenbrust eine Tasche schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils 2 Blätter Salbei einlegen und zuklappen. Die Hähnchenbrüste mit je zwei Scheiben Parmaschinken umwickeln und in einer heissen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Das Saltimbocca langsam bei niedriger Hitze durchbraten.

### **Spargelrisotto mit Walnüssen**

500 g grüne und weisse Spargeln  
1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
300 g Risotto Reis  
2 dl Weisswein  
8 dl Bouillon  
1 EL Butter  
6 EL geriebener Parmesan  
Salz  
Pfeffer

Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden anschneiden und Spargeln in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebel andünsten. Risotto-Reis beifügen und kurz mitdünsten, bis er glasig wird. Wein dazugiessen. Spargeln begeben. Nach und nach Bouillon dazugiessen, damit der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten al dente kochen. Butter und die Hälfte des geriebenen Parmesans begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sämig servieren. Restlichen Käse nach Belieben darüber streuen.



## DESSERT: BIRNEN-SCHOKO-PFANNKUCHEN MIT HONIG-WEISSWEIN-CREME

### Honig-Weisswein-Crème

4 Eier  
100 g Honig  
250 ml Weisswein  
1 Zitrone, den Saft davon  
5 Blatt Gelatine  
200 ml Rahm

Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Den Weisswein mit dem Saft der Zitrone verrühren. Die nach Zubereitungsanweisung der Packung vorbereitete und aufgelöste Gelatine untermischen. Anschliessend die Sahne steif schlagen, unterheben und das Ganze im Kühlschrank am besten über Nacht kalt stellen.

### Pfannkuchen

2 dl Milch  
0.5 dl Rahm  
100 g Mehl  
2 Eier  
2 EL Zucker  
2 Birnen (möglichst reif)  
1 Zimtstange  
2 Gewürznelken  
100 g Zucker (zum kochen der Birnen)

Milch, Rahm, Mehl, Eier und Zucker mit Mixer zu glattem Teig rühren. Eine Birne fein Raffeln, zu dem Teig geben und kalt Stellen.

Die zweite Birne in Scheiben schneiden und mit Zucker und Gewürzen für 15 Minuten kochen. Anschliessend in der Bratpfanne mit Zucker karamellisieren.



## Schokoladensauce

100 g dunkle Schokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)  
1 Vanilleschote  
50 g Zucker  
200 g Rahm oder  $\frac{1}{4}$  l Milch

Die Schokolade hacken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Das Vanillemark samt Schote und Zucker im Rahm oder der Milch aufkochen. Die Schote entfernen. Schokolade nach und nach zum heissen Rahm oder die Milch geben und unter Rühren schmelzen lassen, bis sie dick-crémig geworden ist. Die Sauce nicht zu stark erhitzen, sonst wird sie körnig. Die Sauce heiss auf dem Pfannkuchen anrichten.