

½ Stange weißer Rettich
65 ml Olivenöl extra vergine
1 Zitrone
½ TL Puderzucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
10 Minzeblätter; fein geschnitten
50 g fein gehobelter Parmesan

Den Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Aus dem Olivenöl, dem Saft der Zitrone und dem Puderzucker eine Marinade rühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Teller mit der Marinade bepinseln.

Die Rettichscheiben auf den 4 bepinselten Tellern verteilen und großzügig mit der Marinade bepinseln.

Die gehackte Minze und den Parmesan auf das Rettichcarpaccio streuen und servieren.

CARPACCIO VOM
WEIßEM RÜTTICH MIT
PFEFFER UND PARMESAN

Für den Tatar

400 g Rinderhüftsteak
1 TL Kapern Nonpareilles, gehackt
½ rote Zwiebel, fein gewürfelt
1 TL Schnittlauchröllchen
4 EL Olivenöl extra vergine
1 Msp. Sambal Oelek (scharfe indonesische Würzsauce, erhältlich im Asialaden)
Salz
grob gemahlener Pfeffer

Das Rinderhüftsteak in feine Würfel schneiden oder durch den Fleischwolf drehen. Das Rindfleisch mit den Kapern, der Zwiebel, den Schnittlauchröllchen, dem Olivenöl und dem Sambal Oelek in eine Schüssel geben und mit der Fleischgabel locker vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffelcreme

200 g Crème fraîche
etwas Trüffelöl
etwas frisch geriebene schwarze Trüffel
Salz

Die Crème fraîche mit etwas Trüffelöl und frisch geriebener Trüffel glatt rühren. Die Trüffelcreme mit Salz abschmecken.

Anrichten

etwas frische schwarze Trüffel
einige junge, zarte Salatblätter
100 g Gänsestopfleber, kurz angefroren und in feine Späne gehobelt

Das Rindertatar mithilfe eines Stellrings jeweils in der Mitte von 4 Tellern anrichten, einen Klecks Trüffelcreme daraufgeben und alles mit einigen Gänsestopfleberspänen belegen. Etwas frische Trüffel darüberhobeln und mit jungen Salatblättern ausgarnieren.

TATAR VOM US-REEF
MIT TRÜFFELCREME UND
GEHOBELTER GÄNSESTOPFLEBER

Red Snapper

mit Zitronengraskruste

1 Für die Marinade die Minzeblättchen hacken und mit Dijon-Senf, Orangenmarmelade, Wasabipaste und Senfpulver zu einer cremigen Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein hacken. Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, etwas abkühlen lassen und grob hacken. Die Schalotte mit Weißwein, Limettensaft und Passionsfrucht-Fruchtfleisch in einen Topf geben, aufkochen und auf etwa zwei Drittel einreduzieren lassen. Die gehackten Nüsse unterrühren und mit der kalten Butter montieren.

3 Für den Fisch die Red-Snapper-Filets waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten mit der Marinade bestreichen. 1 bis 2 Stunden kalt stellen. Den Ofen auf 160°C (Umluft 140°C, Gas Stufe 1) vorheizen.

4 Den Fisch nach dem Marinieren in der Mischung für die Zitronengraskruste wälzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf beiden Seiten etwa 5 Minuten braten. Zum Fertigkaren für 10 Minuten in den Ofen stellen. Die Sauce als Spiegel auf Teller geben und die Red-Snapper-Filets darauf setzen. Nach Belieben geröstete Chapatis (indische Brotlladen) dazu servieren.

TIPP Um die Mischung für die Zitronengraskruste zuzubereiten, 220 Gramm Panko-Mehl aus dem Asialaden, 110 Gramm geröstete, fein gehackte Mandeln, 3 Esslöffel fein gehackte Minze, je 2 Esslöffel Petersilie, Koriander und Basilikum, 2 Esslöffel fein gehacktes Zitronengras und 1 Esslöffel frischen, gehackten Ingwer vermengen.

Für 4 Personen

Für die Marinade

2 EL Minzeblättchen
3 EL Dijon-Senf
3 EL bittere Orangenmarmelade
2 TL Wasabipaste
1 TL Senfpulver
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Sauce

20 g Schalotten
200 g Macadamianüsse
200 ml Weißwein
2 EL Limettensaft, frisch gepresst
2 EL Passionsfrucht-Fruchtfleisch, püriert
100 g kalte Butter

Für den Fisch

2 Red-Snapper-Filets à etwa 200 g, ohne Haut
3–4 EL Mischung für Zitronengraskruste (Rezept siehe Tipp)
4–6 EL Olivenöl

Vitello asiatico

mit Pak Choi und Kokosmilch

Für 4 Personen

Für die Würzpaste

- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL süße Sojasauce
- 2 EL frisch geriebener Ingwer, die Schale aufbewahren
- 1 Ei
- 1 EL Kandiszucker
- 50 g schwarze und weiße Sesamsamen

Für das Vitello asiatico

- 300 g Kalbsrücken ohne Knochen, was Feil, Häuten und Sehnen befreit
- Salt
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Mehl zum Panieren
- Öl zum Braten und Einfetten
- 4 Schalotten
- 2-3 Möhren
- 0,8 l Kokosmilch
- 100 g Baby-Pak-Choi
- Sojasauce

1 Für die Würzpaste den Knoblauch abziehen. Sojasauce, geriebenen Ingwer, Ei, Knoblauch und Kandiszucker mit dem Stabmixer zu einer Paste pürieren. Anschließend die schwarzen und weißen Sesamsamen unterrühren. Den Backofen auf 160°C (Umluft 140°C, Gas Stufe 1-2) vorheizen.

2 Für das Vitello asiatico den Kalbsrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kalbsrücken darin auf allen Seiten leicht anbraten. Dazu eventuell die Grillplatte verwenden.

3 Schalotten abziehen und halbieren. Möhren schälen und in Würfel schneiden. Ein Backblech einfetten und Schalotten, Möhren sowie Ingwerschalen darauf verteilen. Den Kalbsrücken darauf setzen und 20 Minuten im Ofen garen.

4 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit der Würzpaste bestreichen. Die Kokosmilch auf das Blech gießen, das Fleisch wieder darauf setzen und weitere 10 Minuten im Ofen garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und entweder warm stellen oder abkühlen lassen, wenn es kalt serviert werden soll.

5 Den Fond durch ein Sieb geben und abschmecken. Den Baby-Pak-Choi waschen, putzen und längs halbieren. Die Strünke kreuzweise einritzen. Kurz in Öl anbraten, mit etwas Sojasauce würzen und auf einer Platte anrichten. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf den Pak Choi legen und mit Sauce begießen.

TIPP Das Fleisch wird optimal, wenn es eine Kerntemperatur von 58°C hat. Dabei hilft ein Fleischthermometer.

Apfelgratin

mit Calvadosbutter und Eis

Für 4 Personen

Für das Gratin

4-6 Äpfel (z. B. Cox)

2 Eier

1 unbehandelte Orange

1 unbehandelte Zitrone

3 g Puderzucker

je 1 EL Apfelsaft und Calvados (für die Zubereitung in der Mikrowelle; für die Zubereitung in der Pfanne benötigen Sie je 1 EL)

1 EL Zucker zum Bestreuen

Für die Calvadosbutter

6 cl Calvados

1 EL Apfelsaft

100 g Marzipan

100 g Butter

Außerdem

1 Kugel(n) Vanille- oder Nuss(eis)

1 Für das Gratin Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Orange und Zitrone heiß abspülen, die Schale fein abreiben. Eigelbe mit Puderzucker zu einer schaumigen Masse schlagen, Eiweiß sowie abgeriebene Orangen- und Zitronenschale unterheben.

2 Für die Zubereitung in der Mikrowelle die Apfelscheiben mit Apfelsaft und Calvados beträufeln. Nebeneinander auf Teller legen. Mit Küchenfolie abdecken und in 20 Sekunden bei 600 Watt in mehreren Portionen angaren. Für die Zubereitung in der Pfanne die Apfelscheiben mit Calvados beträufeln. Den Apfelsaft in einer Pfanne erwärmen und die Apfelscheiben darin schwenken.

3 Für die Calvadosbutter Calvados und Apfelsaft in einen Topf geben, aufkochen. Marzipan in Bröseln dazugeben und alles heiß mit dem Stabmixer aufmixen. Die Butter mit dem Schneebesen unterrühren. Es soll eine dicksämnige Masse entstehen.

4 Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Zwei Drittel der Äpfel auf vier feuerfeste Dessertschalen verteilen. Die Gratinmasse darauf geben und mit den restlichen Äpfeln belegen. Mit Zucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene im Ofen in knapp 10 Minuten leicht bräunen lassen. Mit 1 Kugel Eis, der Calvadosbutter und nach Belieben mit einem Rosmarinzweig garniert servieren.