

Lieblingsrezept

vom stellv. Küchenchef Stephan Adler
aus der Parkklinik



Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett (ca. 4 Portionen)

Zutaten Salat: 150 g Wildkräuter-Salatmischung, 1 gekochte Rote Bete, 3 frische Feigen, 4–5 gehackte Walnüsse **Zutaten Dressing:** 2 Schalotten, 4–5 EL flüssiger Honig, 4–5 EL Balsamico Bianco, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zutaten Honig-Ziegenkäse: 4 Taler/ Scheiben Ziegenfrischkäse, 4 TL flüssiger Honig

Zubereitung: Backblech mit Backpapier auslegen, Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 °C), Salat waschen, abtropfen, mundgerecht zerpfücken, Rote Bete in Scheiben schneiden, Feigen waschen, Stielansatz entfernen und sechsteln, alles auf Tellern anrichten

Dressing zubereiten: Schalotten würfeln, Honig, Essig (Bianco) und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Zwiebeln dazugeben, verrühren, Dressing auf den Salat geben, Walnüsse darüberstreuen

Honig-Ziegenkäse: Ziegenkäse auf dem Backblech verteilen, mit Honig bestreichen, im Ofen backen, bis der Käse leicht zerläuft, auf Salat anrichten und servieren



Vorspeise

Filet Wellington (4 Portionen)

Zutaten Filet im Blätterteig: 600 g Rinderfilet, Salz, Pfeffer, 1 EL Butterschmalz, 4 Schalotten, 300 g Champignons, 1/2 Bund Petersilie, Zitronenabrieb, etwas Muskat, 300 g Blätterteig, 1 Ei

Zutaten Soße: 500 ml Kalbsfond, 200 ml Rotwein, 1 TL Dijon-Senf, 1 große rohe Kartoffel, gerieben, Salz, Pfeffer, 5–10 g kalte Butter

Zubereitung Soße: Kalbsfond, Rotwein und Senf in einen Topf geben und einkochen, fein geriebene rohe Kartoffel zugeben, aufkochen lassen, weiter geriebene Kartoffel zugeben, bis gewünschte Bindung erreicht ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren

Zubereitung Filet Wellington: Filet waschen und trocken tupfen, Champignons putzen und klein hacken, Schalotten schälen und würfeln, Petersilie waschen und fein hacken, Filet mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne kurz mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Fleisch kalt stellen, Schalotten und Pilze anschwitzen, Saft verdampfen lassen, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitronenschale und Muskat abschmecken, kalt stellen, kalte Masse klein hacken oder in der Küchenmaschine verfeinern (cremige, kompakte Masse soll entstehen), Blätterteig auslegen, ggf. Teigstreifen zur Deko abnehmen, Hälfte der Füllung auf den Blätterteig in der Größe des Filets aufstreichen, Filet darauf legen, restliche Füllung auf das Filet streichen, Filet in den Blätterteig einwickeln, Nahtstelle unten, Dekoteigstreifen mit Eigelb bestreichen, Blätterteig danach mit dem restlichen Eigelb bestreichen, Filet im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 10 Min. anbacken, Temperatur auf 190 °C reduzieren, je nach Größe 25–30 Min. backen, 10–15 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, portionieren und anrichten

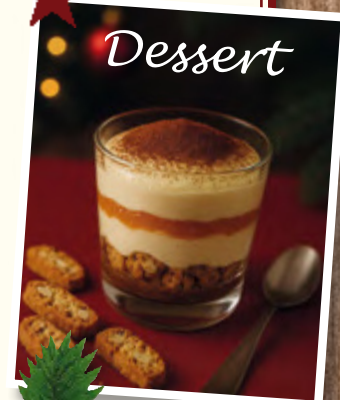


Hauptgang

Tiramisu mit Mandelgebäck (Cantuccini) - 4 Portionen

Zutaten: 200 ml Espresso, 50 ml Amaretto, 150–200 g Mandelgebäck, 100 g Schlagsahne, 40 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 g Mascarpone, 50 g Fruchtaufstrich Orange, 2 TL Kakaopulver

Zubereitung: Espresso und Amaretto verrühren, Mandelgebäck damit tränken, in Dessertgläser füllen, Sahne, Zucker und Vanillezucker steif schlagen, Hälfte der Sahne mit Mascarpone verrühren, Rest der Sahne unterheben, Mascarponecreme auf dem Mandelgebäck verteilen, Fruchtaufstrich auf Creme geben und leicht mit einer Gabel verstreichen, mit Kakaopulver bestäuben



Dessert