

Kochabend vom 05. Dezember 2014

Vorspeise



Rotkabis-Kastanien-Suppe

Hauptgericht



Black-Angus-Filet mit Eiernudeln

Dessert



Maracuja - Vanille - Creme

Rotkabis-Kastanien-Suppe

Zutaten für 8 Personen

- 2 Esslöffel Bratbutter
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 500 gr Rotkabis, in feinen Streifen
- 300 gr Tiefgekühlte Kastanien, ca. 50g beiseite gestellt, angetaut und grob gehackt
- 4 Esslöffel Noilly Prat
- ca. 1l Gemüsebouillon

- 2 Teelöffel Butter (zum goldbraun braten der gehackten Kastanien)
- 2 Teelöffel Zucker
- 2 dl Halbrahm, flaumig geschlagen
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung

- Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Rotkabis und Kastanien ca. 5 Min. mitdämpfen, Noilly Prat begeben.
- Bouillon dazu giesen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln.
- Kabis und Kastanien mit der Flüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen.
- Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Kastanien mit dem Zucker goldbraun braten. Zwei Drittel des Schlagrahms und der Kastanien mit dem Schwingbesen unter die Suppe rühren, diese nur noch heiss werden lassen, würzen. In vorgewärmten Suppenschüsselchen oder Tellern anrichten, mit dem restlichen Rahm und den gehackten Kastanien garnieren.

Black-Angus-Filet mit Eiernudeln

Zutaten für 8 Personen

2 kg Angus Filet
7 EL Butter
Salz
Pfeffer

2 Pack Eiernudeln

Gorgonzolasoße:

1 dl Rinderbrühe
400 gr. Sahne
100 gr. Butter
10 cl Sherry medium
5 cl Sherry-Essig
300 gr. Gorgonzola
6 EL Sahne

Haricots verts (Grüne Bohnen)

800 gr. Bohnen grün frisch
160 gr. Parmaschinken
3 EL Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

- **Das Black-Angus-Filet** zunächst abwaschen und trockentupfen. Dann in Salz und schwarzem Pfeffer wälzen und in Butter rundherum leicht anbraten. Im Ofen bei 80 °C bis zu einer Kerntemperatur bis 58 °C garen und anschließend in Alufolie 10 Minuten ruhen lassen.
- **Die Eiernudeln** im Salzwasser dann al dente kochen, abtropfen lassen und etwas Trüffel Öl begeben
- **Für die Gorgonzolasoße** Brühe, Sahne, Butter, Sherry und Essig in einen Topf geben und zu 1/3 einkochen lassen. Dem reduzierten Soßenfond in kleine Stücke geschnittenen Gorgonzola zugeben und mit dem Stabmixer alles pürieren. Danach aufkochen lassen und 4 EL geschlagene Sahne unterziehen.
- **Die grünen Bohnen** Putzen, bissfest blanchieren und danach in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken, damit sie schön grün bleiben. Abtropfen lassen und zu Bündeln von etwa 8 Bohnen mit Streifen von Parmaschinken verschnüren. Diese Päckchen dann in Butter kurz anbraten, bis der Parmaschinken angebräunt ist. Nun noch pfeffern und leicht salzen. Das Fleisch und die Nudeln sowie die Speckböhnchen auf den Teller geben. Die Gorgonzolasoße dazu separat reichen.

Maracuja - Vanille - Creme

Zutaten für 8 Personen

250 gr Quark Halbfettstufe
3 Vanilleschoten
250 gr Crème fraîche
4 TL Zucker
2 Schuss Milch

Für die Maracujacreme:

600 ml Maracujasaft
400 gr Zucker
50 gr Butter
80 gr Speisestärke
4 Eigelb
2 Passionsfrucht /Maracuja

Zubereitung

- Die Vanilleschoten auskratzen und das Mark mit dem Quark, der Dickmilch und etwas Milch zu einer geschmeidigen Creme verrühren. Mit Vanillesirup abschmecken. en
- Maracujasaft mit dem Zucker und der Butter aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, unter die Creme rühren und 1 Minute köcheln lassen. Abkühlen lassen.
- Die Eigelbe erst mit etwas Creme verrühren, dann gesamt unter die Creme rühren. Zum Anrichten die Maracujacreme mit Hilfe eines Spritzbeutels in Gläser schichten. Mit einer Schicht Maracuja anfangen. Zum Garnieren die Maracuja halbieren, Fruchtfleisch auslösen und auf der Creme anrichte