



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Zander au Beurre blanc



Zutaten für 4 Personen

- 4 Zanderfilets à 160 g, ohne Gräte und Haut, in Medaillons à 40 g schneiden
- 1 l Court bouillon
- 3 dl Beurre Blanc

Beurre blanc

- 50 g Schalotten
- 15 cl Weisswein
- 10 cl Essig
- 250 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
- Einige Spritzer Rahm
- Salz Schwarzer Pfeffer
- Cayenne

Court Bouillon

- 1 l Wasser
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Essig
- Je 30 g Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Karotte, fein geschnitten
- 10 g Petersilie
- Ein wenig Thymian
- 5 Pfefferkörner, zerstoßen
- 10 g Salz

Zubereitung

Für die Court Bouillon alle Zutaten in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen, durch ein feines Sieb passieren. Für die Beurre blanc Schalotten in eine Kasserolle geben, Weisswein und Essig dazugeben. Um die Hälfte einreduzieren, so dass die Schalotten weich werden. Dann die kalten Butterstücke einrühren und ein wenig Rahm dazugeben, damit die Beurre blanc nicht gerinnt. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken. Court Bouillon aufkochen, die gewürzten Zandermedaillons begeben und vom Feuer nehmen, 2–3 Min. ziehen lassen. Zum Anrichten je vier Stück Zander auf die warmen Teller verteilen, mit der Beurre blanc napieren, Dillzweig und Fleuron garnieren.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Rindsfilet auf Trüffelstosskartoffeln an einem süßen Portweinjus



Portionen: für ca. 8 Teller

- 1 Stück vom Rindsfilet, ca. 1,5 kg
- 1 Handvoll frische Kräuter (Rosmarin, Basilikum, Oregano)
- 10 Kartoffeln, geschält
- 1lt Milch
- 3 EL Trüffelpaste sowie etwas gehackter Trüffel
- 3 EL Trüffelöl oder frischer Trüffel
- 1 KL Gemüsebouillonpaste
- 1 EL Butter
- Senfpulver
- Salz, Pfeffer, Curry, Paprikagewürz
- Olivenöl

Portweinjus:

- 4 dl Portwein
- 2 dl Rotwein
- 4 EL Zucker
- 1 KL klarer Bratenjuspaste
- Maizena Express

Das Rindsfilet mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Senfpulver würzen. Beidseitig kurz im Olivenöl anbraten. Das Fleisch auf ein mit Backpapier und frischen Kräutern belegtes Blech legen, etwas Olivenöl aus der Pfanne darüber geben und in der Mitte des Ofens bei 150°C backen. Die Temperatursonde auf 53°C Kerntemperatur einstellen. Den Fleischbratsatz mit Portwein und Rotwein ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Die Bratenpaste und den Zucker unterrühren und mit wenig Maizena abbinden. Sollte die Sauce zu stark sein, kann sie mit etwas Gemüsebrühe gestreckt werden. Die Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Milch und die Kartoffelwürfel in eine Pfanne geben, dazu das Trüffelöl und die Trüffelpaste und mit der Gemüsebrühenpaste abschmecken. Die Kartoffeln sehr weich kochen. Mit der Kelle zerdrücken und mit Butter verfeinern. Zuletzt den gehackten Trüffel unterheben. Anrichten: Das Fleisch auf die Stosskartoffeln platzieren und etwas Portweinjus über das Medaillon geben. Mit frischen Kräutern dekorieren