

Samstagsrezept von Christian Penzhorn, Victorian
22. März 2008

Antenne Düsseldorf Ostermenü: Loup de mer auf Safranfenchel mit Spinattortelloni

Zutaten (Loup de mer)

600 g	Loup de mer
20 g	Butter
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Rosmarin
	Thymian

Zubereitung (Loup de mer)

Das Fischfilet in vier Portionen à 150 g schneiden und in der mit Olivenöl erhitzten Bratpfanne vier Minuten auf der Hautseite anbraten.

20 g Butter und die Kräuter zugeben.

Zutaten (Nudelteig)

500 g	Hartweizengrieß
500 g	Mehl
9	Eigelb
5	Vollei
	Salz

Zubereitung (Nudelteig)

Weizengrieß, Mehl und die anderen Zutaten zu einem glatten Teig miteinander verkneten und ausrollen.

Zutaten (Spinatfüllung)

300 g	Spinat
50 g	Butter
50 g	Schalotten
	Salz
	Muskat
	Pfeffer

Zubereitung (Spinatfüllung)

Die Schalotten würfeln, in der Butter anschwitzen und den Spinat hinzugeben. Eine Minute anschwitzen und auf ein Tuch geben, damit die Flüssigkeit verloren geht.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zutaten (Safranfenchel)

3	Fenchelknollen
2 g	Safran
50 ml	Pernod
150 ml	Noilly Prat
200 ml	Sahne
6 Blätter	Basilikum
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung (Safranfenchel)

Den geputzten Fenchel in Würfel schneiden und im Olivenöl mit Safran anschwitzen. Nach etwa vier Minuten mit dem Pernod ablöschen und mit dem Noilly Prat auffüllen. Die Sahne hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Basilikum hinzugeben.

Samstagsrezept von Christian Penzhorn, Victorian
22. März 2008

Antenne Düsseldorf Ostermenü: Kalbsfilet im Kräutermantel, pochiert mit Balsamicojus, Karottenconfit und Pommes mousseline

Zutaten (Kalbsfilet im Kräutermantel)

1	Kalbsfilet (800 g)
1	Bund Kerbel
1	Bund Estragon
1	Bund Petersilie, glatt
1	Bund Thymian
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung (Kalbsfilet im Kräutermantel)

Das Kalbsfilet von allen Sehnen und Fett befreien, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter waschen und von den Stielen zupfen, fein hacken und das Kalbsfilet darin wälzen. In einem 80° C heißen Wasserbad etwa 20 Minuten pochieren.

Zutaten (Balsamicojus)

40 dl	Kalbsfond
30 dl	alten Balsamico

Zubereitung (Balsamicojus)

Zutaten einige Stunden köcheln lassen, abschmecken und eventuell etwas binden.

Zutaten (Karottenconfit)

1,5 kg	Möhren
3	Zwiebeln
3 dl	Geflügelfond
300 g	Kartoffeln, mehlig kochend
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung (Karottenconfit)

Die Möhren schälen und grob schneiden. Zwiebeln würfeln und mit den Karotten weich dünsten, Fond angießen und das Gemüse gleichmäßig stampfen. Die Kartoffeln kochen, durchpressen und unter das Möhrenpüree rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten (Pommes mousseline)

700 g	Kartoffeln, mehlig kochend
150 g	Butter
10 cl	Sahne
10 cl	Milch
2 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung (Pommes mousseline)

Die Kartoffeln dämpfen und durchpressen. Milch, Butter und die Sahne mit einem Schneebesen unter die Masse rühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und den gehackten Schnittlauch zufügen.

Samstagsrezept von Christian Penzhorn, Victorian
22. März 2008

Antenne Düsseldorf Ostermenü: Exotisches Fruchtsüppchen

Zutaten

250 ml	Kokosmilch
250 ml	Buttermilch
2 cl	Bacardi
1	Mango
1/2	Ananas
2	Passionsfrüchte
1	Orange
4	Physalis
1 Bund	Minze

Zubereitung

Die Kokosmilch, Buttermilch, Bacardi, Passionsfrüchte, Orange und eine halbe Mango pürieren und abpassieren. Die Ananas und die andere Hälfte der Mango in Würfel schneiden. Das Süppchen in Tassen geben und mit der Minze und der Physalis ausgarnieren.