

Eiscreme aus verschiedenen Beeren

Vorausgesetzt man hat eine Eismaschine zur Hand, ist dieses fruchtige und cremige Eis schnell hergestellt.



Fü

für 4 – 5 Portionen :

300 gr tiefgekühlte Beerenmischung

200 ml Sahne

3 EL feinen Zucker (z.B. Mascobado)

1 TL Vanillepaste (oder 1 Päckchen Vanillezucker)

Alle Zutaten in einem Mixer zu einer homogenen Masse verquirlen. In die Eismaschine füllen und ca. 30 – 40 Minuten rühren lassen.



Rinderfilet mit Rotweinrahm



Schon lange wollte ich einmal ausprobieren einen Braten mit Niedrigtemperatur zuzubereiten.

Heute hat sich spontan die Gelegenheit dazu ergeben.

Für 4 – 5 Portionen :

ca. 900 gr. Rinderfilet (befreit von Silberhaut und Sehnen)

1 EL Butterschmalz

4 – 6 Schalotten, sehr fein gewürfelt (ersatzweise 2 mittelgroße Zwiebeln)

300 ml trockenen, kräftigen Rotwein

2 TL gekörnte Brühe

250 ml Sahne

Salz (Fleur de Sel), Pfeffer (frisch gemahlen aus der Mühle)

Den Backofen auf 80°C Ober- /Unterhitze vorheizen und dabei eine Auflaufform mit hineinstellen

Butterschmalz in einem Bräter zerlassen.

Das Rinderfilet salzen, pfeffern und rundherum scharf anbraten.

Anschließend in die vorgewärmte Auflaufform geben. Ein Speisethermometer an der dicksten Stelle einstecken und solange im Ofen lassen, bis eine Kerntemperatur von 60°C erreicht ist (ca. 1,5 Stunden)

In der Zwischenzeit die Rotweinrahmsauce vorbereiten.

Dafür die Zwiebeln in dem Bratenfett andünsten, mit dem Rotwein ablöschen und die gekörnte Brühe einrühren. Alles so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit mindestens auf die Hälfte reduziert ist.

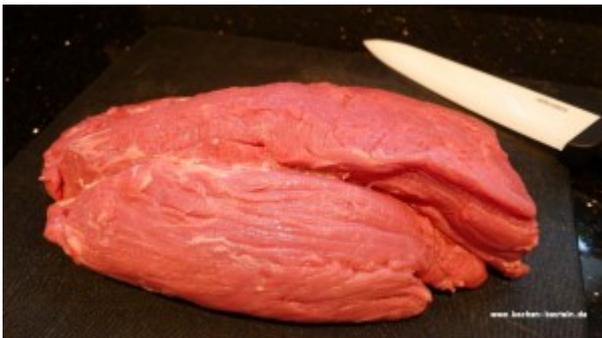
Dann die Sahne zugeben und weiter köcheln lassen, bis die Sauce eindickt und eine cremige Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce durch eine Passiermühle (flotte Lotte) drehen, in einem kleinen Topf warm halten.

Die lila Farbe der Sauce erinnerte eher an pürierte Blaubeeren und war für das Auge im Zusammenhang mit Fleisch ziemlich unansehnlich. Aber geschmacklich sehr lecker.

Hier werde ich wohl weiter experimentieren müssen.

Beilagen zubereiten. Zum Beispiel Nudeln und Salat.



Filettopf

Ein Gericht, das am Vortag zubereitet werden sollte – dann schmeckt es besonders gut !



Fü

r 4 – 5 Portionen :

1 kg Schweinefilet

100 gr Katenschinken, in sehr kleine Würfel geschnitten (gibt es bereits fertig abgepackt)

2 m.-große Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe

500 gr frische Champignons, in Scheiben geschnitten

250 ml trockenen Weißwein

2 geh. TL gekörnte Brühe

150 gr Creme fraiche

200 ml Sahne

1 geh. TL Senf

1 geh. EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert

1 Bund glatte Petersilie, nur die Blätter klein gehackt

Butterschmalz, Salz, Pfeffer,

1 Prise Zucker

Butterschmalz in einem kleinen Bräter zerlassen.

Das Filet waschen, trocknen, salzen, pfeffern und von allen Seiten kräftig anbraten. Es sollte innen noch rosa bleiben.

Filet herausnehmen und auf einem Teller auskühlen lassen. Den Fleischsaft dabei unbedingt auffangen.

Im Bratenfett den Speck und die Zwiebeln anbraten, Champignons dazugeben.

Alles etwas zur Seite schieben und ein Loch in die Mitte machen. Das Tomatenmark dort hineingeben und anrösten lassen. Anschließend alles gut miteinander vermengen.

Mit dem Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren. Etwas einkochen lassen.

Crème fraîche, Sahne und ausgetretenen Fleischsaft unterrühren.

Mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Etwas köcheln lassen. Temperatur abschalten.

Knoblauch pressen und einrühren.

Das Filet in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

Filet in die Sauce geben und alles abkühlen lassen.



Das Gericht am nächsten Tag nur noch erwärmen – nicht kochen lassen.

Da

So bleibt das Fleisch zart.

Die gehackte Petersilie unterrühren. Evtl. nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Spätzle und Salat.



Es läßt sich auch sehr gut einfrieren. Idealerweise sollte es dann am Vortag langsam im Kühlschrank auftauen, damit es nur erwärmt werden braucht.

Da sich dieses Gericht auch für viele Portionen eignet ist es auch partytauglich.

Quelle : <http://www.chefkoch.de/rezepte/1342761239096947/Filettopf.html>