

Entrecote gebraten an Tomaten-Hüttenkäse-Basilikumsauce Blätterteigkissen mit weissem Spargelragout Waldblütenhonig-Mascarponecrème mit marinierten Datteln und Erdbeeren



MELANIE OESCH'S EINKAUFLISTE

- Blätterteig
- Spargeln
- Mascarpone
- Hüttenkäse
- Erdbeeren
- Zwiebeln
- Entrecote
- Datteln

BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Butter
- Rahm
- Creme fraiche
- Hühnerbouillon
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch
- Basilikum
- Konfierte Tomaten
- Waldblütenhonig
- Cognac



für 2 Personen



ca. 30 Min.



leicht

ZUTATEN

8 weisse Spargeln
Blätterteig

Zwiebeln, gehackt
Butter
0,7 dl Rahm
0,5 dl Hühnerbouillon
0,3 dl Spargelwasser
Fleur de sel
Pfeffer

Spargeln:

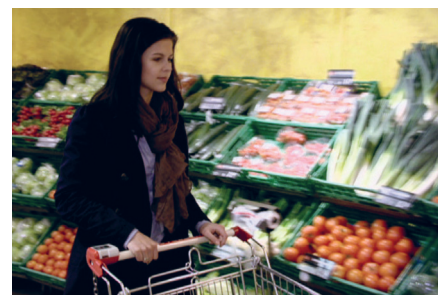
Geschälte Spargeln im Salzwasser knackig kochen und im Eiswasser abkühlen. Die letzten 2 cm wegschneiden.

Blätterteigkissen:

Blätterteig ausstechen und für 10min. bei 190° im Ofen aufgehen lassen.

Spargelragout:

Zwiebeln in Butter andünsten. Hühnerbouillon und Rahm zugeben und leicht einköcheln lassen. In mundgerechte Stücke geschnittene Spargeln zugeben, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss etwas Schnittlauch dazumischen. Mit Salz und Curry würzen und 30 sec. rösten.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff

Hüttenkäse
Fleur de sel
Pfeffer aus der Mühle
100g konfierte Tomaten
½ Bund Basilikum, in feine Streifen
geschnitten

2 Entrecôte à 180g
Fleur de sel

12 Datteln
0,5 dl Cognac
2 EL Creme fraiche
200g Mascarpone
Waldblütenhonig
1 Schale Erdbeeren
2 Minzeblätter

ANRICHTEN

Entrecôte mit Hüttenkäsesauce neben dem Blätterteigkissen mit Spargelragout anrichten.

Anschliessend die Hühnerbouillon dazugiesen und unter ständigem Rühren einreduzieren. Ingwer vor dem servieren herausnehmen.

Blätterteigkissen aufschneiden, mit Spargelragout füllen, Deckel oben drauf, anrichten.

Hüttenkäsesauce:

Hüttenkäse mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte konfierte Tomaten und Basilikumstreifen zugeben.

Entrecôte:

Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig scharf anbraten und für 10min. bei 70° im Ofen abstehen lassen.

Mascarponecreme:

Datteln in kleine Stücke schneiden, mit Cognac übergiesen und einreduzieren. Mascarpone mit etwas Creme fraiche mischen, Waldblütenhonig darunterziehen und abschmecken bis zur gewünschten Süsse. Datteln und kleingeschnittene Erdbeeren darunterziehen. Mit Erdbeeren und Minzblatt garnieren.



BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

· Gigondas St. Francois Xavier, 2009

© Leguan Productions AG / Beat Caduff