


Druckversion 23.8.09 (http://www.vox.de/menue.php?rez_id=8467)

» **Artikel drucken** 

VOX.de

Das perfekte Promi-Dinner

Das gesamte Menü vom 16.08.2009

Hauptspeise: Rinderfilet an getrüffeltem Kartoffelpüree (Pierre Brice)

Zutaten:

Zutaten (für ca. 4 Portionen)

Fleisch:

800-1000 g Rinderfilet

Öl zum Anbraten

300 g Crème fraîche

2 EL Dijon-Senf

3 EL Cognac

Salz und Pfeffer



Püree:

10 Kartoffeln

2 Eigelbe

150 g Butter

1 Prise Muskat

6 EL Milch

3 EL Trüffelöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in mundgerechte Stücke teilen, waschen und trockentupfen. Dann salzen und pfeffern, und ca. 3 Minuten in Öl von allen Seiten anbraten. Das in der Pfanne hinterbliebene Öl mit Crème Fraîche, Senf und Cognac kurz aufkochen lassen. Filets erneut hineingeben, salzen und pfeffern, und bis zum gewünschten Garzustand köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und abgießen. Mit Eigelb, Butter, Muskat und Milch stampfen. Die Menge der Milch kann variiert werden, bzw. bis zur gewünschten Konsistenz hinzugefügt werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Trüffelöl unterrühren.

Vorspeise: Coquilles Saint Jacques (Pierre Brice)

Zutaten:

Zutaten (für ca. 4 Portionen)

12 Jakobsmuscheln

1-2 Schalotten

3 EL Butter

1/2 TL Safranpulver

12 kleine Champignons

4 EL Noilly Prat

2 TL Cognac

4 Cocktailtomaten

Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Schalotte(n) abziehen, klein schneiden und in eine Pfanne geben. In Butter glasig anbraten. Safran dazugeben und die Jakobsmuscheln darin in zerlaufener Butter leicht anbraten. Nach 2 Minuten wieder herausnehmen.

Die geputzten Champignons in die Pfanne geben. Mit Noilly Prat und Cognac ablöschen und kurz köcheln lassen. Dann die Jakobsmuscheln wieder in die Pfanne geben und 4-5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dessert: Flambierte bretonische Crêpes (Pierre Brice)

Zutaten:

Zutaten (für ca. 4 Portionen)

4 fertige Crêpes

Orangenmarmelade, nach Belieben

Butter zum Anbraten

1-2 EL Calvados oder Orangenlikör
bzw. Cognac



Zubereitung:

Crêpes mit Orangenmarmelade füllen und zu einem Dreieck falten. Dann in Butter anbraten und mit Calvados flambieren.

Tipp: Nur in geschlossenen Räumen flambieren, da durch eine extreme Sauerstoffzufuhr, z.B. an der frischen Luft, große Stichflammen entstehen können!

Copyright © 2009 RTL interactive Alle Rechte vorbehalten.
Vervielfältigung nur mit Genehmigung von RTL interactive.