

Menü vom 05.12.2011

**Carpaccio vom Kalbsfilet auf Frühlingskräutern
mit einer Limonenvinigrette**

**Tomaten – Safranrisotto mit sautierten
Jakobsmuscheln**

**Stefan Pabst
André Tuchschnid**

Carpaccio vom Kalbsfilet

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Scheiben Kalbsfilet

1 Limone

2 EL Olivenoel

Gemischte Kräuter wie z.B

Kerbel , Dill , Blattpeterli . Estragon, Basilikum , Krausepeterli

Salz , Pfeffer

Weisses Trüffeloeel

Zubereitung:

**Die Kalbsfiletscheiben zwischen zwei stabilen Plastikfolien ganz flach klopfen ,
(so dass man die Zeitung durchs Fleisch lesen)**

**Aus der ausgepressten Limone , dem Trüffeloeel , Salz und Pfeffer eine Marinade
herstellen. Die Kräuter damit marinieren.**

Carpaccio auf einem Teller anrichten und Die Kräuter darüber verteilen

Tomaten – Safranrisotto

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

2 EL. Butter

2 Stück Schalotten fein gehackt

80 gr. Tomaten abgezogenen und entkernte , in feine Würfeln geschnitten

80 gr. Getrocknete Tomaten eingeweichte , in feine Würfel geschnitten

½ Tl. Safranfäden

240 gr. Risottoreis

150 ml Weisswein

0.5 l Hühnerbouillon

30gr. Parmesan

20 gr. Mascarpone Salz , Pfeffer

12 Jakobsmuscheln

Bratbutter

Zubereitung :

Schalotten in der Butter kurz andünsten, den Reis hinzugügen und glasig schwitzen. Mit Weisswein ablöschen und dann Lorbeerblatt, Safran und die getrockneten Tomaten dazugeben. Mit dem heißen Fond nach und nach aufgiessen, dabei immer wieder umrühren, damit der Reis nicht ansetzt. Wenn der Reis gar ist (ca. 20 Minuten) aber nicht zu weich , abschmecken mit Salz und Pfeffer. Parmesan , Mascarpone, und das gewürfelte Tomatenfleisch unterrühren. Den Risotto noch etwa 5 Minuten an einem warmen Platz ruhrn lassen.

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen .

In eine Bratpfanne auf beiden Seiten goldgelb anbraten., sie sollten innen glasig sein.

Anrichten:

Den Risotto auf vorgewärmten Tellern verteilen und die Jakobsmuscheln oben auf platzieren.

Einkaufs – Zettel für 4 Personen

3 Schalotten
100 gr. Tomaten
100 gr. Getrocknete Tomaten
Safranfäden
1 Lorbeerblatt
50 gr. Parmesan
30gr. Mascarpone
24 Jakobsmuscheln
Risottoreis

1 Kalbsfilet
2 Limonen
Kerbel
Dill
Estragon
Basilikum
Blattpeterli
Krause – Peterli
Weisses Trüffelöl