

Restaurant Red Rezepte

Rezept: Thunfisch Nizzer Art

Abteilung: Saucier/Entremetier | **Koch:** Christian Paradisi

Menge: | **Portionen:** 14 | **Datum:** 03.01.07

Zutaten:

1,2	kg	Thunfisch Mittelstück
		Olivenöl
4	stk	Knoblauchzehen
10	gr.	Rosmarin
		Schwarzen Pfeffer
		Fleur de sel
500	gr.	Grüne Bohnen
2	sch	Cherry Tomaten
1	pkt	Schwarze Oliven
500	gr.	Raclette Kartoffeln
		Olivenöl
		Weisswein Essig oder weissen Balsamico
		Dijon Senf
		Schalotten gehackt

Zubereitung:

Fisch portionieren und marinieren.
Grüne Bohnen blanchieren und klein schneiden, Cherry Tomaten und Oliven vierteln.
Kartoffeln kochen, schälen und marinieren

Tips:

Thunfisch heiss auf den Grill zeichnen und zurück in die Marinade geben, warmstellen.
Gemüse im letzten Moment schwenken, sonst verliert sie die Farbe.

Restaurant Red Rezepte

Rezept: Topinambur Suppe mit Trüffel

Abteilung: Entremetier

Koch: Christian Paradisi

Menge:

Portionen: 14

Datum: 03.01.07

Zutaten:

160	gr.	Schalotten
1,3	kg	Topinambur geschält
40	gr	Butter
4	dl	Weisswein
2	lt	Geflügelfond
5	dl	Rahm
2	stk.	Lorbeerblätter
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Trüffelöl
		Schwarzen Trüffel

Zubereitung:

Schalotten in der Hälfte der Butter glasig dünsten, die Topinambur geschnitten ebenfalls anziehen und mit Weisswein ablöschen. Geflügelfond dazu geben und aufkochen, den Rahm und die Gewürze dazugeben. Leicht köcheln lassen bis alles schön gar ist und mit der Butter mixen, passieren und abschmecken.

Tips:

Kurz vor dem Servieren das Trüffelöl dazugeben, mit dem Stabmixer aufschäumen und Trüffelhobel als Garniture

Restaurant Red Rezepte

Rezept: Glacierte Kalbsbrust

Abteilung: Saucier

Koch: Christian Paradisi

Menge:

Portionen: 14

Datum: 03.01.07

Zutaten für die Farce:

3	kg	Kalbsbrust
250	gr.	Hackfleisch vom Kalb oder gemischt
1	stk.	Schalotten
1	stk.	Eiweiss
10	gr.	Butter
1	dl	Weisswein
1,5	dl	Rahm
10	gr.	Getrocknete Totentrompeten eingeweicht und gehackt
10	gr.	Gehackte Petersilie
		Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Schalotten in feine Scheiben schneiden, in der Butter dünsten, mit Weisswein ablöschen und einreduzieren.

Hackfleisch mit der Reduktion verrühren, würzen und auf Eis kühlen stellen.

In einem Kutter fein hacken dabei gleichzeitig das Eiweiss einlaufen lassen und danach vorsichtig den Rahm darunter mischen. Die Garniture dazugeben und alles gut mischen.

Die Farce auf die gewürzte Kalbsbrust verteilen, rollen und binden.

Zutaten für das glacieren:

Seite 2

300	gr.	Mirepoix (Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Lauch)
100	gr.	Kalbsknochen klein geschnitten
40	gr.	Tomatenpüree
40	gr.	Mehl
2	dl	Weisswein
5	dl	Kalbsfonds
		Kräuter (Rosmarin, Thymian, Salbei, Petersilie)

Zubereitung

Fleisch würzen und in einem geeigneten Topf anbraten. Das Fleisch rausnehmen und im gleichem Topf gleich das Gemüse ausser den Lauch darin dünsten bis es Farbe bekommt, Tomatenpüree und Mehl dazu geben und ebenfalls gut anziehen. Mit etwas Weisswein und Kalbsfond ablöschen und reduzieren, das ganze ein paar Mal wiederholen und den Lauch dazu geben. Den Rest der Flüssigkeit dazu geben gut auf kochen, Gewürze dazu und etwas einreduzieren. Das Fleisch dazu geben und glacieren.
Die Sauce Abpassieren und einreduzieren.

Restaurant Red Rezepte

Rezept: Rucola Risotto

Abteilung: Entremetier

Koch: Christian Paradisi

Menge:

Portionen: 14

Datum: 03.01.07

Zutaten:

500	gr.	Risotto Reis
50	gr.	Olivenöl
80	gr.	Schalotten gehackt
2	dl	Weisswein
2	lt	Geflügelfond
50	gr.	Butter
50	gr.	Parmesan gerieben
200	gr.	Rucola

Zubereitung:

Schalotten und Reis im Olivenöl anziehen, mit Weisswein ablöschen und immer wieder etwas Fond dazugeben. Am Schluss Butter, Käse und die Hälfte der Rucola dazu geben.

Tips:

Als Garniture die restliche Rucola mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und kurz im Ofen schieben.

Restaurant Red Rezepte

Rezept: Karamellisierten Kürbis

Abteilung: Entremetier

Koch: Christian Paradisi

Menge:

Portionen: 14

Datum: 03.01.07

Zutaten:

2	kg	Kürbis (Muskat)
60	gr.	Honig
60	gr.	Ahornsirup
60	gr.	Butter
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kürbis rüsten und in Würfel schneiden, die restlichen Zutaten vermischen und zum Kürbis geben, gut vermischen und in den Ofen bei 180 C° für ca. 20 min. schieben.

Tips:

Den Fond etwas einreduzieren und mit dem Kürbis abschwenken

Restaurant Red Rezepte

Rezept: Chocolate Blinis

Abteilung: Patisserie

Koch: Christian Paradisi

Menge:

Portionen: ca. 15

Datum: 17.09.06

Zutaten:

125	gr.	Bittersüsse Schokolade, grob gehackt
160	gr.	Butter
4	stk	Eier
40	gr.	Zucker
40	gr.	Mehl
40	gr.	Mandel gemahlen

Zubereitung:

Schokolade mit der Butter in einer Schüssel über ein Wasserbad schmelzen und leicht auskühlen lassen.

In einer grössere Schüssel zwei Eier, zwei Eigelb mit dem Zucker während fünf Minuten aufschlagen, die Chokolade darunter ziehen, das Mehl und Mandel Mehl nach und nach darunter heben. Die zwei Eiweiss gut steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. In einer Teflonpfanne auf beiden Seiten braten.

Tips:

Restaurant Red Rezepte

Rezept: Weisses Schokoladenmousse mit Tonka

Abteilung: Patisserie

Koch: Christian Paradisi

Menge: ca.500 gr.

Portionen: 15

Datum: 27.09.06

Zutaten:

250	gr.	Vollrahm
1	stk	Tonka Bohne
4	stk.	Eigelb
20	gr.	Zucker
1,5	Blatt	Gelatine
135	gr.	Weisse Couverture (Schoggi)

Zubereitung:

Tonka Bohne in die Eigelbe reiben und mit Zucker warm/kalt schlagen.
Aufgelöste Gelatine mit der zerlaufene Schockolade vermischen und unter die Masse mit dem geschlagenem Rahm vorsichtig vermengen.

Tips: