

Steak Tartar (Vorspeise)

Rezept für 6 Personen.

900g Rinderfilet Mittelstück

2 mittelgroße Zwiebeln

3 Tomaten

1 EL Kapern

3 Stück mittelgroße Essiggurken

1 MSP Cayenne-Pfeffer

1 TL Paprikapulver edelsüß

½ TL Dijon-Senf scharf

3 EL Cognac

6 EL Ketchup

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel, Tomaten, Kapern, Essiggurken alles in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Ketchup, Cayenne-Pfeffer, Dijon-Senf, Cognac dazu geben und vermengen. Falls die Soße zu dick ist dann noch etwas Gurkenwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rinderfilet in 150g große Steaks schneiden. Auf eine Seite bis zur Hälfte in kleine Würfel einschneiden. Salzen und pfeffern. Das Steak in der Pfanne auf der nicht eingeschnittenen Seite scharf anbraten und anschließend ca. 15 min. bei 70°C in den Backofen geben. Anschließend das Fleisch auf einen Teller geben und die Tartar Soße auf die eingeschnittene Seite geben. Je nach Geschmack können sie Kartoffelrösti, geröstetes Schwarzbrot mit Olivenöl und Meersalz oder frittierte Kartoffeln dazu geben.

Italienische Fischsuppe (Hauptgang)

Rezept für 6 Personen

8 EL Olivenöl

½ Bund Staudensellerie

3 St. mittelgroße Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

2 St. Fenchel

1g Safranfäden

500g frische Tomaten

2l Gemüsebrühe

1 schwarzes Cranberry-Baguette von der Bäckerei Steinleitner

Fisch nach Belieben und Geschmack (ohne Gräten)

Zubereitung

Zwiebeln, Fenchel, Staudensellerie in halbe cm. große Würfel schneiden. Von den Tomaten den Strunk rausschneiden und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Zwiebeln, Fenchel, Staudensellerie anschwitzen und Knoblauch pressen und dazugeben und mit anschwitzen. Anschließend dann Safran dazu geben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Das Ganze 5 min. kochen lassen und anschließend die Tomaten dazu geben und 5 min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack und Belieben das grob geschnittene Fischfilet dazu geben und ziehen lassen bis der Fisch durchgezogen ist.

Baguette in Scheiben schneiden und in der Pfanne ohne Öl und Fett auf beiden Seiten anrösten und mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Guten Appetit!!