

Jakobsmuscheln/ Coquille Saint-Jacques mit Kartoffel-Türmli

Süd-West, Jurançon sec: **Clos Guirouilh 2008**, Jean Guirouilh, France [Leclerc]

*

Kaninchen-Lamm-Domino an Rotwein-Sauce mit Wildreis und Kefen

Côtes de Castillon: **Château Labesse 2004**, Aubert Vignobles S.C.E., France [Leclerc]

*

Kastanien-Schokolade-Würfel auf Orangen-Filet-Beet

* * *

→ Alle Rezepte für **4 Personen** gerechnet, **wenn nichts anderes steht** ←

Jakobsmuscheln/ Coquille Saint-Jacques mit Kartoffel-Türmli

Kartoffeln:

600 g	fest kochende Kartoffeln, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt → als Hauptspeise 800 g Kartoffeln einplanen
½ EL	Rosmarin, fein gehackt
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
25 g	Butter, flüssig
Hilfsmittel	4 Soufflé-Förmchen à je ca. 1 ¾ dl, gefettet

Muscheln:

8	Jakobsmuscheln/ Coquille Saint-Jacques (je ca. 40 g) → als Hauptspeise 12 Muscheln einplanen
etwas	Bratbutter
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer

Schnittlauch-Butter:

50 g	Butter, weich
2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer

Beilagen:

8	Cherry Tomaten → als Hauptspeise passen Mini-Kefen sehr gut dazu
---	---

Zubereitung

Vor- und Zubereiten: ca. 35 Min + Backen: ca. 30 Min.

Schnittlauch-Butter:

Butter und Schnittlauch mischen und würzen.

Zugedeckt kühl stellen.

Kartoffeln:

Backofen auf 220 °C vorheizen

Kartoffel-Scheiben, Rosmarin, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und sehr gut mischen. Rosettenartig in 4 gefettete Förmchen einschichten, dabei jede Schicht mit etwas Butter bestreichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens **ca. 30 Min.** backen.

Muscheln:

Muscheln trocken tupfen.

In einer beschichteten Bratpfanne **Butter** heiss werden lassen.

Muscheln bei mittlerer Hitze beidseitig **ca. 2 Min.** braten. → zu lange braten verdirbt den Genuss !

Aus der Pfanne nehmen und würzen.

Anrichten:

Kartoffeln mit einem Messer vom Förmchen-Rand lösen, mit Hilfe eines Löffels aus den Förmchen heben und auf dem Teller anrichten.

Jakobsmuscheln daneben anrichten, **Schnittlauchbutter** darauf verteilen.

Pro Teller 2 **Cherry-Tomaten** halbieren und dekorativ anrichten. Ev. Schnittfläche wenig salzen.

Als Deko ein kleiner **Rosmarin-Zweig** dazulegen.

Kaninchen-Lamm-Domino an Rotwein-Sauce

Kaninchen-Lamm-Domino:

4	Lamm-Filets, à je 100 g
4	Kaninchen-Fillets, à je 100 g
20 Tranchen	Rohschinken
½ Bund	Thymian-Zweige
1 TL	Thymian, fein gehackt
1 EL	Senf
2 EL	Olivenöl
	Küchengarn

Rotwein-Sauce:

4	Schalotten, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, gepresst
½ Bund	Thymian-Zweige
2	Lorbeerblätter
60 g	Butter
2 dl	Rotwein
2 dl	Kalbsfond
1 EL	Mehl
2 EL	Preiselbeerenkompott
	Salz
	Pfeffer

Beilagen:

150 g	Wildreis
½	Zwiebel, fein gehackt
	Salz

Hilfsmittel [rundes Förmchen zum Anrichten](#)

400 g	Kefen
½	Zwiebel, fein gehackt
nach Bedarf	Gemüse-Bouillon
etwas	Petersilie
	Salz

Zubereitung

Kaninchen-Lamm-Rollen:

[Vorbereiten: 15 Min.;](#) [Niedertemperatur-Garen: ca. 45 Min.](#)

[Backofen auf 80 °C vorheizen](#)

Filets mit **Senf** bestreichen und mit dem gehackten **Thymian** und **Pfeffer** würzen.

2 Fleischrollen zubereiten:

Dazu je ca. 10 Tranchen **Rohschinken** leicht überlappend auslegen.

Darauf je 2 **Lamm-** und **Kaninchen-Filets** im Wechsel aufeinander legen und in den Schinken einrollen.

Rollen mit **Küchengarn** binden.

zusammen mit einigen **Thymianzweigen** im Olivenöl anbraten.

In einer Form in der Ofen-Mitte ca. **45 Min.** garen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von **65 °C** hat.

Rotwein-Sauce:

Vorbereiten: 5 Min.; Kochen: ca. 25 Min.

In Chromstahl-Pfanne 1 EL **Butter** erwärmen, **Schalotten**, **Knoblauch**, einige **Thymian**-Zweige und die **Lorbeerblätter** dazu geben und andünsten.

Mit **Wein** und **Fond** ablöschen, **10 Min.** köcheln lassen. In eine andere Pfanne abgiessen.

Restliche **Butter** und **Mehl** verkneten.

Sauce aufkochen. **Mehl-Butter** unter stetigem Rühren, nach und nach begeben bis die Sauce bindet. Preiselbeeren darunter mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildreis:

Zubereitungs- und Garzeit ca. 25 – 30 Min.

Nach Standardrezept zubereiten.

Kefen:

Zubereitungs- und Dämpfzeit ca. 20 – 25 Min.

Nach Standardrezept zubereiten.

Anrichten:

Reis mit Hilfe eines runden Förmchens auf dem Teller anrichten.

Fleisch-Rollen aus dem Ofen nehmen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden.

Pro Teller je 2 Stücke anrichten.

Kefen dazu geben.

Etwas **Rotwein-Sauce** neben das Fleisch giessen.

Als Deko ein kleiner **Thymian-Zweig** dazulegen.

Kastanien-Schokolade-Würfel auf Orangen-Filet-Beet

Vor- und Zubeiten: ca. 30 Min. + Kühl stellen ca. 4 Stunden.

Zutaten:

300 g	tiefgekühltes Kastanienpüree, aufgetaut
2 EL	Grand Marnier
100 g	Mascarpone
50 g	Puderzucker
150 g	dunkle Schokolade (z.B. Crémant), geschmolzen
2	Orangen
1 Dose	tiefgekühltes Orangenkonzentrat (ca. 2 dl), aufgetaut
	Alternativ kann auch 1 dl Orangen-Sirup verwendet werden

Hilfsmittel 4 quadratische Förmchen à je ca. 1½ dl
Klarsicht-Folie zum Auslegen der Förmchen

Zubereitung

Kastanien-Schokolade-Würfel:

4 Förmchen vorbereiten. Mit Klarsichtfolie auskleiden

Das **Kastanienpüree** mit dem **Grand Marnier** in einer Schüssel weich rühren.

Dann zuerst **Mascarpone** und **Puderzucker** und **später** die **Schokolade** darunter rühren.

In die Förmchen füllen, glatt streichen.

Zugedeckt ca. **4 Stunden** kühl stellen.

Orangen-Filets:

Zuerst Boden und Deckel, dann die Schale rings herum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden.
Fruchtfleits (Schnitze) mit einem sehr scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herauslösen.

Zugedeckt beiseite stellen.

Anrichten:

Masse aus den Förmchen stürzen, Folie entfernen.

Einige **Orangen-Filets** auf einen Dessertteller legen. Etwas **Orangenkonzentrat** darüber giessen.

Kastanien-Schokolade-Würfel auf das Orangen-Beet legen.

Zusammen mit Dessert-Löffel und Gabel servieren.