Atlas Restaurantbetriebe GmbH- Schützenstr. 9 a / Phönixhof 22761 Hamburg
Kontakt Jürgen Hepp -Tel.: 040 / 851 7810 Fax: 040 / 851 7811- E-Mail: event@atlas.et Besuchen Sie uns auf der Homepage www.atlas.at

Die Rezepte für Ihre Feier am 16.02.2012 in der Atlas Wohnküche

Gebratene Dorade auf Mango-Chilisalat mit Sesamcrème und frittiertem Basilikum

Pro Person etwa ½ Doradenfilet (bei kleinen Doraden 1 ganzes)

Die Filets zuerst auf der Haut in Olivenöl anbraten und dann im Backofen für ca. 5 min kurz bei 120°C nachgaren. Noch warm auf den Mango - Chilisalat legen und servieren.

Für 4 Personen:

Mango – Chilisalat

3 Schalotten
300-400g Mangowürfel
ca. 80g Gelierzucker
etwas Olivenöl
½ Tasse Reisessig
2 Zitronengräser
1 Eßlöffel Honig
1 Tasse Orangensaft
2 Chilischoten

- Schalotten in Olivenöl anschwitzen und Mangowürfel hinzugeben
- Danach Gelierzucker, Reisessig, Honig und Zitronengras, die entkernten und in feine Streifen geschnittenen unterrühren, den Orangensaft und die Ingwernuts erst mixen, dann hinzugeben und köcheln lassen

Sesamcrème

1 Becher Crème fraîche
1/2 Tasse Milch
1 Eßlöffel Sesamöl
etwas weißen und schwarzen Sesam

- Crème fraîche mit Milch glattrühren
- Sesamöl unterrühren
- Weißen und schwarzen Sesam dazugeben

……fertig!

Atlas Restaurantbetriebe GmbH- Schützenstr. 9 a / Phönixhof 22761 Hamburg
Kontakt Jürgen Hepp -Tel.: 040 / 851 7810 Fax: 040 / 851 7811- E-Mail: event@atlas.et Besuchen Sie uns auf der Homepage www.atlas.at

Rosa gebratene Rinderroulade, gefüllt mit Serranoschinken und Gewürzgurke
An Pfefferjus, Grünen Bohnen und Kräuter- Kartoffeln aus dem Ofen

Zutatenliste Rinderroulade
Für 4 Personen:

600 g Rinderrücken
4 Scheiben Serranoschinken
4 Löffel Dijonsenf
2 Gewürzgurken
Salz Pfeffer Zahnstocher
Eine Rote Zwiebel

Zubereitung:

Den Rinderrücken in 4 gleich große Stücke schneiden.
Mit Hilfe eines Plattiereisen die Stücke gleichmäßig dünn plattieren. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Scheiben dann mit dem Dijonsenf bestreichen und eine Scheibe Serranoschinken belegen.
In Streifen geschnittene Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen und dann auf dem Schinken verteilen. Die Gewürzgurken in Würfel scheiden und zu den Zwiebeln geben.
Jetzt die Seiten der Roulade einklappen und dann zusammen rollen.
Mit Zahnstochern fixieren und in einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten.
Für 20 Minuten bei 85 Grad in den Ofen geben dann den Ofen noch mal hoch auf 180 Grad stellen und weitere 5 Minuten im Offen lassen.
Fleisch aus dem Ofen nehmen, anschneiden und servieren.

Kalbssauce / Jus / Braune Sauce

Zutaten für 0,8 L:

5 kg	Kalbsknochen	50 g	Tomatenmark
100 g	Speck (mager)	1 L	Rotwein
100 g	Sellerie	4 L	Kalbsbrühe (oder Wasser)
200 g	Möhren	am besten Braune Brühe	
200 g	Zwiebel		

Zubereitung:

Die Knochen durchrösten – am einfachsten im Ofen. Mit Rotwein mehrfach ablöschen und den entstehenden sud einkochen und erneut rösten. Diesen Glasiervorgang mindestens 3 mal wiederholen. Dabei entsteht sehr viel Geschmack und Farbe.
Nun mit eiskaltem Wasser bzw. Brauner Brühe aufgießen und langsam zum kochen bringen. Die Brühe muss jetzt 4 Stunden köcheln. Dabei stetig Fett und Schaum von der Oberfläche entfernen.
1 Stunde vor Kochzeitende das geröstete Gemüse und den mageren gebratenen Speck zugeben. Beim rösten des Gemüse kann etwas Tomatenmark mit geröstet werden.
Die Brühe durch ein feines Tuch passieren, entfetten und **einkochen** bis sie würzig und kräftig ist.

Die Beste Sauce entsteht durch wiederholen des ganzen und aufgießen mit der im ersten Durchgang gekochten Brühe

Die so entstandene Sauce wird dann mit Stärke leicht gebunden und mit Aromen verfeinert und intensiviert.

Gewürze:

Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Piment, Nelken, Lorbeerblätter … entwickeln ein stärkeres Aroma wenn sie der Hitze ausgesetzt werden. Man kann sie darum einige Zeit mitrösten. Paprika, Thymian, Majoran … werden dabei leicht bitter. Sie werden daher nur sehr kurz mitgeröstet.

Reduktionen:

Bezwecken das Auslaugen von Gewürzen in der Flüssigkeit und das anschließende Konzentrieren durch verringern der Flüssigkeitsenge.

Kräuter: frisch gehackt, haben sie ein feines aromatisches Aroma und frisches grünes aussehen. Da diese Eigenschaften durch Hitze zerstört werden gibt man sie erst unmittelbar vor dem servieren hinzu.

Weine: Zum Dünsten und Ablöschen verwendet man einwandfreie einfache Weine. Nur trinkbare Weine können zum abschmecken taugen. Der Wein gibt eine pikant-säuerliches Aroma.
Liköre, Madeira, Dessertweine, Cognac: Man sollte diese Zutaten aufgrund ihres feinen, gewünschten und teuren Aromas erst direkt vor dem servieren beigeben.

PASSIONSFRUCHT PANNA COTA AN KARAMELLSAUCE UND WIESSEM SCHOKOLADENPARFAIT

Karamel Sauce

175	gr. Zucker	12	St. Eigelb
3/4	l. Milch	1	St. Vanilleschote

Zubereitung:

1.) Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen
2.) Die Milch zum ablöschen zugeben.
3.) Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verrühren.
4.) Die kochende Milch in der Eimasse geben und über einem Wasserbad zur Rose abziehen, danach durch ein feines Sieb passieren

Weißes Schokoladenparfait

- 1 Ei und 1 Eigelb –Im Wasserbad warm-kalt aufschlagen
- 175g weiße Kuvertüre auflösen und untermischen
- 40g Crème de Cacao in die Masse glatt rühren, und danach 250g geschlagener Sahne vorsichtig unter die kalte Masse heben.
- Die Parfaitmasse in Formen füllen und ca. 4 Stunden ins Gefrierfach geben.

Das Mango-Panna-Cotta

Zutaten für 12-15 Portionen:

750 g	Sahne
200 g	Zucker
2	Vanilleschoten
1	Orange
1	Zitronen (beide unbehandelt)
7 Blatt	Gelatine
750 g	Mangopüree

Zubereitung:

Die Vanilleschoten halbieren und das Vanillemark herausschaben. Zitronen- und Orangenschale abreiben und auspressen. Sahne, Saft, Abrieb der Zitrusfrüchte, Zucker, Vanillemark und –schote in einen Topf geben und langsam aufkochen. Möglichst lang ziehen lassen um viel Aroma aus den Vanilleschoten zu bekommen. Nun die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen bis sie sich komplett voll gesogen hat. Die Sahne durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine leicht ausdrücken und mit einer kleinen Menge der Sahne erwärmen um sie zu schmelzen. Die Flüssige Gelatine-Sahne darf nicht kochen! Nun die beiden Flüssigkeiten untereinander mixen. Kalt rühren und warten bis die Gelatine beginnt die Flüssigkeit zu binden. Nun wieder kräftig durchmixen und das Püree behutsam untermengen. In einer Auflaufform oder kleinen Portionsschalen kalt stellen. Mindestens 2,5 Stunden.
Es bietet sich an dieses Dessert am Abend vorher zuzubereiten.

Eigene Rezepte und Tipps: