

## *Ein herzhaft-jazziges Chateaubriand*

Coquille Saint-Jacques Toast  
mit Chutney

\*

Gepfeffertes Chateaubriand mit  
Kartoffel-Basilikumgratin

\*

Gelee von Herzkirschen und  
Pfirsichen

## Coquille Saint-Jacques Toast mit Chutney

\*\*\*\*\*

Für 2 Personen

---

**ZUTATEN:** 4 Coquilles Saint-Jacques  
3 Tramezzini-Scheiben

Fleur de Sel  
Olivenöl  
Frischer Koriander  
Petersilie  
1 Spritzer Zitronensaft  
Olivenöl zum Braten

**Chutney:** 1 grüner Paprika  
1 Scheibe Ananas (aus der Dose)  
1 EL tiefgekühltes Tomatenpüree  
50 g Österzola  
1 KL Maizena angerührt  
Prise Salz

### ZUBEREITUNG:

Die Coquilles werden in ca. 4 mm dicke Scheiben geschnitten und mit den gehackten Kräutern, Fleur de Sel, Zitronensaft und Olivenöl mariniert. Danach auf Eis kalt stellen.

Die Paprika vierteln, entkernen und schälen. Die Ananasscheibe trocken tupfen und mit den Paprikastücken in einer Teflonpfanne (ohne Fett) goldig braten, salzen. Tomatenpüree dazugeben und fein pürieren. Die Masse anköcheln lassen, mit Maizena abbinden und zuletzt kleine Österzola Stücke unterrühren. Kalt stellen.

Eine Tramezzini-Scheibe mit dem kalten Chutney bestreichen und mit den Coquilles Scheiben belegen. Danach die zweite Scheibe drauflegen und bestreichen, wiederum mit Coquilles Scheiben belegen und mit der letzten Scheiben abdecken. Gut andrücken (damit der Toast kompakt zusammenhält) und gut durchkühlen.

Mit einem sehr scharfen Messer vierteln und mit jeweils 2 Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl beidseitig braten.

## Gepfeffertes Chateaubriand mit Kartoffel-Basilikumgratin

\*\*\*\*\*

Für 2 Personen

---

**ZUTATEN:** ca. 400 g Mittelstück vom Lungenbraten  
Salz  
Olivenöl  
Cognac zum Ablöschen

**Pfeffermischung:** zu gleichen Teilen schwarzen Pfeffer, weißen Pfeffer, grünen Pfeffer und roten Pfeffer im Mörser mahlen.

**Kräuterbutter:** 80 g Butter  
Salz  
1 kleine Knoblauchzehe  
Fein gehackt, zu gleichen Teilen: Rosmarin, Salbei, Minze,  
Bohnenkraut, Thymian, Petersilie und Estragon

**Gratin:** 250 g speckige, geschälte Kartoffeln  
1/16 lt. Obers  
1/16 lt. Milch  
25 g geriebener Bergkäse  
Salz  
Muskatnuss  
1 Bund Basilikum  
Butter zum Ausstreichen  
Dijon-Senf bzw. Ketchup

### ZUBEREITUNG:

**Kräuterbutter:** Die weiche Butter (Zimmertemperatur) mit den fein gehackten Kräutern und dem ebenfalls gehackten Knoblauch vermischen, salzen. Zu einer Rolle formen und in Alufolie einrollen, kühl stellen.

**Gratin:** Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Obers und Milch würzen und aufkochen. Kartoffeln begeben und unter mehrfachem Umrühren kernig kochen. Auflaufform mit Butter ausstreichen. Grob gehacktes Basilikum unter die erkaltete Kartoffelmasse mischen, in die Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 220°C, ca. 15 min. backen.

**Filet:** trocken tupfen, gut mit Olivenöl einreiben und zum doppelten Filetsteak drücken, mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundum anbraten, salzen. Mit der Pfeffermischung das Filet beidseitig bestreuen, die halbe Kräuterbutter nach und nach zugeben und das Filet auf beiden Seiten ca. 7 min. bei moderater Hitze braten. Mit der Kräuterbutter mehrmals begießen. Zuletzt mit einem guten Schluck Cognac ablöschen und einige Minuten ruhen lassen.

**ANRICHTEN:** Das Chateaubriand in 2 cm dicke, schräge Scheiben schneiden und mit dem Bratensatz beträufeln. Kartoffel-Basilikumgratin dazu anrichten.

## Gelee von Herzkirschen und Pfirsichen

\*\*\*\*\*

Für 4 Personen

---

**ZUTATEN:** 50 g Zucker  
15 g Perlsago  
50 ml Kirschsafte  
1/8 lt. Asti Spumante  
Spritzer Zitronensaft  
1 Stück Zimtstange  
¼ kg Herzkirschen (mit Kern)

1 Blatt Gelatine

2 cl Kirschwasser  
Spritzer Asti Spumante

**Einlage:** 100 g entsteinte, halbierte Herzkirschen  
100 g geschälte, klein-würfelig (1/2 cm) geschnittene Pfirsiche;  
mit Staubzucker bestreuen

**Garnitur:** geschlagenes Obers  
Herzkirschen  
Pfirsichscheiben

### ZUBEREITUNG:

Herzkirschen, Kirschsafte, Zucker, Perlsago, Asti Spumante, Zitronensaft, und Zimtstange in einen Topf geben und ca. 15 bis 20 min. kochen lassen. Mit einem Mixer gut durchmischen und danach durch ein Sieb streichen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unter die Masse heben und kalt stellen. Wenn die Masse ganz kalt ist, das Kirschwasser und einen Spritzer Asti Spumante unterrühren.

Die Masse mit den Herzkirschen und Pfirsichen schichtweise in gekühlte Gläser einfüllen und kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren mit einem Tupper Obers, Herzkirschen und Pfirsichscheiben garnieren.