

Drei Rezepte aus Das perfekte Dinner

Vorspeise · Hauptgang · Dessert

01 Vorspeise
Münsterländische Bruschette

02 Hauptgang
Münsterländer Colorato

03 Dessert
Münsterländer Classicos

Alle Mengen beziehen sich auf 5 Portionen. Die Zubereitung ist redaktionell zusammengefasst; Zutatenmengen und Kerntemperaturen stammen aus den verlinkten Chefkoch-Rezepten.

Quelle: Chefkoch / „Das perfekte Dinner“, Sendung vom 14.09.2026

Münsterländische Bruschette

Auberginen-Carpaccio auf Klosterbrot (im Rezept als Emmerbrot) mit Büffelmozzarella, Kräuterpesto und Cranberrys*, dazu confiierte Tomaten

5 Portionen	45 Min. Arbeitszeit	4 Std. 50 Min. gesamt	Schwierigkeit: normal
-------------	---------------------	-----------------------	-----------------------

Zutaten

Emmerbrot	
500 g	Emmermehl
500 g	Weizenmehl
15 g	Butter
10 g	Zucker
20 g	Salz
24 g	Essig
90 g	Hefe
500 ml	Wasser
125 ml	Milch
Kräuterpesto	
10 g	Petersilie
10 g	Schnittlauch
20 g	Parmesan
10 g	Pinienkerne
nach Bedarf	Olivenöl
nach Bedarf	Wasser
	Salz und Pfeffer
Belag	
2	Auberginen
2	Knoblauchzehen
nach Bedarf	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
350 g	Büffelmozzarella
Menge nicht angegeben	Cranberrys (im Rezepttitel genannt)
Confierte Tomaten	
500 g	Kirschtomaten
nach Bedarf	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, gehackt
1 TL	Meersalz
1 TL	italienische Kräuter
etwas	Zucker
3	Thymianzweige

Zubereitung

- 1 Für das Brot beide Mehlsorten mit Butter, Zucker, Salz, Essig und Hefe vermengen. Wasser und Milch zugeben, etwa 3 Minuten langsam und anschließend rund 4 Minuten kräftiger zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Formen und bei 210 °C Ober-/Unterhitze ungefähr 50 Minuten backen; danach vollständig auskühlen lassen.
- 3 Für das Pesto Pinienkerne ohne Fett anrösten. Kräuter vorbereiten und einen Teil der Pinienkerne mit Parmesan, Kräutern, Olivenöl und etwas Wasser cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken; restliche Kerne zum Garnieren zurückhalten.
- 4 Auberginen längs in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden. Gepressten Knoblauch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren, die Scheiben damit bestreichen und im Ofen ungefähr 15 Minuten weich und leicht gebräunt backen.
- 5 Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in eine Form geben, mit Knoblauch, Kräutern, Meersalz und etwas Zucker würzen. Mit Olivenöl fast bedecken, Thymian zufügen und bei 90-100 °C etwa 3-4 Stunden confieren.
- 6 Brot in Scheiben schneiden und anrösten. Mit Aubergine und Büffelmozzarella belegen, Pesto darübergerben und mit Pinienkernen garnieren. Confierte Tomaten dazu servieren.

Hinweis

Im veröffentlichten Rezepttitel werden Cranberrys genannt; in der dortigen Zutatenliste ist dafür jedoch keine Menge aufgeführt. Daher ist hier keine Menge ergänzt.

Originalquelle: [Chefkoch-Rezept öffnen](#) · Rezeptautor: „Das perfekte Dinner“

HAUPTGANG

Münsterländer Colorato

Zartrosa Rinderfilet mit Rotwein-Schalotten-Sauce, grünem Spargel und Rote-Bete-Parmesan-Stampf

5 Portionen	50 Min. Arbeitszeit	3 Std. 5 Min. gesamt	Schwierigkeit: normal
-------------	---------------------	----------------------	-----------------------

Zutaten

Rotwein-Schalotten-Sauce	
300 g	Schalotten
150 g	Balsamico-Essig
400 g	kräftiger trockener Rotwein
800 g	Rinderfond
4 EL	Zucker
nach Bedarf	Sonnenblumenöl
nach Bedarf	Speisestärke
Rinderfilet	
1,4 kg	Rinderfilet
3	Knoblauchzehen
1,5 EL	Olivenöl
3	Rosmarinzweige
4,5	Thymianzweige
	Salz
nach Bedarf	neutrales Öl
	Pfeffer
Rote-Bete-Parmesan-Stampf	
8	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
700 g	Rote Bete
nach Bedarf	Butter
nach Bedarf	Parmesan
	Salz
Grüner Spargel	
1,2 kg	grüner Spargel
nach Bedarf	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
nach Bedarf	Sesam
	Salz und Pfeffer
1	Bio-Zitrone

Zubereitung

- 1** Schalotten fein schneiden und in Sonnenblumenöl anrösten. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und reduzieren, dann Rotwein zufügen und erneut einkochen. Rinderfond angießen, sanft weiterköcheln und am Ende mit Speisestärke sämig binden.
- 2** Rinderfilet mit Olivenöl, angedrücktem Knoblauch, Rosmarin und Thymian vakuumieren. Für zartrosa Fleisch bei 50-52 °C etwa 120-200 Minuten sous-vide garen.
- 3** Fleisch aus dem Beutel nehmen und sehr gut trocknen. In einer stark erhitzten Pfanne mit neutralem Öl pro Seite ungefähr 30-45 Sekunden kräftig anbraten. Laut Originalzubereitung anschließend kurz mit heißer Butter übergießen, würzen und einige Minuten ruhen lassen.
- 4** Kartoffeln und Rote Bete getrennt weich garen. Etwas Kochwasser auffangen. Beides mit Rote-Bete-Saft, reichlich Butter und etwas Kochwasser grob stampfen. Parmesan unterarbeiten und mit Salz abschmecken; die Originalzubereitung nennt zusätzlich Muskat, obwohl es nicht in der Zutatenliste steht.
- 5** Beim Spargel holzige Enden entfernen. Mit Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Sesam mischen. Bei 200 °C ungefähr 10-15 Minuten bissfest rösten und vor dem Servieren mit Zitronensaft abschmecken.
- 6** Rinderfilet aufschneiden und mit Stampf und Spargel anrichten. Rotwein-Schalotten-Sauce dazugeben.

Hinweis

Sous-vide-Hinweis: Für sicheres und reproduzierbares Garen sollten Fleischstärke, Ausgangstemperatur und die übliche Lebensmittelhygiene berücksichtigt werden. Die hier genannten 50-52 °C und 120-200 Minuten entsprechen der veröffentlichten Rezeptangabe.

Originalquelle: [Chefkoch-Rezept öffnen](#) · Rezeptautor: „Das perfekte Dinner“

Münsterländer Classicos

Herrencreme mit Rum und Schokosplittern & Bomba allo Yogurt mit Beeren

5 Portionen	35 Min. Arbeitszeit	12 Std. Ruhezeit	Schwierigkeit: normal
-------------	---------------------	------------------	-----------------------

Zutaten

Herrencreme	
1,5 Liter	Milch
2	Vanilleschoten
8	Eigelb
150 g	Zucker
60 g	Speisestärke
300 g	Sahne
2 Pck.	Vanillezucker
100 g	Blockschokolade
2 EL	Rum
Bomba allo Yogurt	
1 kg	Naturjoghurt, 3,8 % Fett
240 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
4 Becher	Schlagsahne (Bechergröße im Original nicht angegeben)
2 Spritzer	Zitronensaft
1 kg	gemischte TK-Beeren

Zubereitung

- 1 Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen. Milch mit Vanillemark und Schoten aufkochen und anschließend etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.
- 2 Eigelb mit Zucker und Speisestärke hell aufschlagen. Vanilleschoten aus der Milch entfernen, heiße Milch unter Rühren langsam zur Eigelbmasse geben und alles zurück in den Topf füllen. Kurz aufkochen, bis ein glatter Vanillepudding entsteht.
- 3 Pudding vollständig abkühlen lassen - mindestens etwa 2 Stunden. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Schokolade fein hacken und beides zusammen mit dem Rum vorsichtig unter den kalten Pudding heben. Gut kühlen.
- 4 Für die Bomba am Vortag Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
- 5 Ein Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, auf eine Schüssel setzen und die Joghurtmasse einfüllen. Über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen, bis sie fest genug zum Stürzen ist.
- 6 Einen Teil der aufgetauten Beeren pürieren, den Rest zum Garnieren aufheben. Bomba auf einen Teller stürzen und zusammen mit Herrencreme, Beerensauce und übrigen Beeren gut gekühlt servieren.

Originalquelle: [Chefkoch-Rezept öffnen](#) · Rezeptautor: „Das perfekte Dinner“