

DAS PERFEKTE DINNER

Alle drei Rezepte von Janniks Dinner

Berlin - Tag 1 - 21. September 2026

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert für jeweils 5 Portionen

Menü

Meeresfrucht in feiner Hülle
Ravioli - Garnele - Ricotta - Spinat

Filet Royal mit feiner Kartoffelkunst

Süße Verführung aus dem Ofen
Biskuit - Toffee - Dattel - Vanille

Die Zutaten und Mengen entsprechen den veröffentlichten Rezeptangaben. Die Zubereitung ist redaktionell neu formuliert.

VORSPEISE

Meeresfrucht in feiner Hülle

Ravioli mit Garnele, Ricotta und Spinat - dazu Würzöl, Parmesanschaum und feine Garnitur

Portionen: 5

Arbeitszeit: ca. 50 Min.

Gesamtzeit: ca. 55 Min. +
Ruhezeit

Zutaten

Pastateig

300 g	Mehl
3	Eier
nach Bedarf	Salz

Füllung

200 g	Spinat
150 g	Ricotta
300 g	Garnelen, geschält und entdarmt
nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Würzöl

nach Bedarf	Öl
nach Bedarf	Knoblauch
nach Bedarf	Kräuter, z. B. Petersilie oder Bärlauch

Parmesanschaum

200 ml	Sahne
50 g	Parmesan
nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Garnitur

20 g	Crème fraîche
10 g	Kaviar
nach Bedarf	Kresse
30 g	Mehl
90 ml	Wasser
30 ml	neutrales Öl

Zubereitung

- 1 Für den Nudelteig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Eier und etwas Salz hineingeben, nach und nach mit dem Mehl verbinden und anschließend ungefähr 10 Minuten kräftig kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Luftdicht einwickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

- 2** Den Spinat kurz blanchieren, sofort kalt abschrecken, gründlich ausdrücken und fein schneiden. Die Garnelen ebenfalls klein hacken. Beides mit dem Ricotta vermengen und die Füllung deutlich mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Den ausgeruhten Pastateig sehr dünn ausrollen. Kleine Häufchen der Füllung mit Abstand auf einer Teigbahn verteilen, mit einer zweiten Bahn abdecken und den Teig rund um die Füllung sorgfältig andrücken. Ravioli ausstechen oder ausschneiden und die Ränder fest verschließen.
- 4** Für das Würzöl Öl mit Knoblauch und den gewählten Kräutern bei niedriger Temperatur bis ungefähr 70 °C mixen. Anschließend durch ein sehr feines Sieb oder einen Filter geben.
- 5** Für den Parmesanschaum die Sahne erhitzen und den Parmesan darin vollständig schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung fein passieren und in einen Sahnespender füllen.
- 6** Reichlich Salzwasser nur leicht siedend lassen. Die Ravioli darin etwa 3 bis 4 Minuten garen, bis sie nach oben steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
- 7** Für das knusprige Mehlgitter Mehl, Wasser und neutrales Öl glatt verrühren. Eine beschichtete Pfanne ohne zusätzliches Fett stark erhitzen, etwas von der sehr flüssigen Mischung hineingeben und die Hitze dann reduzieren. Braten, bis das Wasser vollständig verdampft ist und ein trockenes, filigranes Gitter zurückbleibt. Vorsichtig herausnehmen und auf Küchenpapier ablegen.
- 8** Zum Servieren die Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Parmesanschaum und einige Tropfen Würzöl dazugeben. Mit Mehlgitter, Kaviar, Crème fraîche und Kresse vollenden.

Quelle: Chefkoch - „Das perfekte Dinner“, Rezept vom 21.09.2026. Originalrezept auf Chefkoch öffnen

HAUPTGERICHT

Filet Royal mit feiner Kartoffelkunst

Sous-vide gegartes Rinderfilet mit Kartoffel-Millefeuille, Erbsenpüree und kräftiger Jus

Portionen: 5

Arbeitszeit: ca. 1 Std. 15 Min.

Gesamtzeit: ca. 4 Std. 15 Min.

Zutaten

Rinderfilet

1 kg	Rinderfilet
nach Bedarf	Öl zum Braten
nach Bedarf	Butter
nach Geschmack	Salz und Pfeffer
2	Knoblauchzehen

Erbsenpüree

200 g	TK-Erbsen
1	Schalotte
50 g	Butter
nach Geschmack	Salz und Pfeffer
nach Bedarf	frisch geriebener Parmesan

Kartoffel-Millefeuille

1 kg	festkochende Kartoffeln
200 g	flüssige Butter
2	Knoblauchzehen
nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Jus

1 Flasche	Rotwein
1 kg	Rinderknochen
5	Schalotten
1 Bund	Wurzelgemüse
1 EL	Tomatenmark
1 Liter	Rinderfond
2 Zweige	Thymian
2	Lorbeerblätter
200 g	kalte Butter

Garnitur

nach Bedarf	Schnittlauchröllchen
nach Bedarf	Crème fraîche
nach Bedarf	Radieschen

Zubereitung

- 1** Für die Jus die Rinderknochen in etwas Öl sehr kräftig anrösten. Schalotten und Wurzelgemüse grob schneiden, zufügen und ebenfalls gut Farbe nehmen lassen. Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen lassen. Fond, Thymian und Lorbeer ergänzen und alles bei mittlerer Hitze reduzieren, bis die Sauce intensiv und leicht sirupartig ist. Durch ein feines Sieb gießen. Erst kurz vor dem Servieren stückweise kalte Butter einarbeiten.
- 2** Für das Kartoffel-Millefeuille die Kartoffeln schälen und hauchdünn hobeln. Mit flüssiger Butter, fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Eine kleine rechteckige Form mit Backpapier auslegen und die Kartoffelscheiben dicht und gleichmäßig in vielen Schichten einlegen. Die Lagen immer wieder leicht andrücken.
- 3** Die geschichteten Kartoffeln mit Backpapier abdecken und mit einer zweiten Form oder einem geeigneten Gewicht beschweren. Bei 120 °C Ober-/Unterhitze etwa 150 bis 180 Minuten backen, bis alles vollständig weich ist. Etwas abkühlen lassen, erneut beschweren und mehrere Stunden oder über Nacht kalt stellen. Zum Servieren in saubere Stücke schneiden und in Butter rundum goldbraun und knusprig braten.
- 4** Für das Erbsenpüree die Schalotte fein würfeln und in einem Teil der Butter glasig anschwitzen. Erbsen zugeben und kurz mitgaren. Restliche Butter einarbeiten und die Erbsen weich werden lassen. Sehr fein pürieren; für eine besonders glatte Textur zusätzlich durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Parmesan abschmecken.
- 5** Das Rinderfilet rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Vakuumieren und bei 52 °C ungefähr 3 Stunden im Sous-vide-Bad garen. Danach aus dem Beutel nehmen und sehr sorgfältig trocken tupfen. In einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl auf allen Seiten kräftig anbraten. Butter und angedrückte Knoblauchzehen zufügen und das Fleisch kurz darin aromatisieren. Vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen und erst dann mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6** Zum Anrichten das Erbsenpüree auf den Tellern verteilen. Das Rinderfilet portionieren und zusammen mit der Jus platzieren. Die knusprigen Kartoffelstücke dazu setzen und mit Schnittlauch, kleinen Tupfen Crème fraîche und dünnen Radieschenscheiben garnieren.

Hinweis: Für die Sous-vide-Zubereitung auf sauberes Arbeiten, verlässliche Temperaturkontrolle und eine durchgehend geeignete Kühl- und Garpraxis achten.

Quelle: Chefkoch - „Das perfekte Dinner“, Rezept vom 21.09.2026. Originalrezept auf Chefkoch öffnen

DESSERT

Süße Verführung aus dem Ofen

Warmer Dattelkuchen mit Karamellsauce und selbst gemachtem Vanilleeis

Portionen: 5

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Gesamtzeit: ca. 1 Std. 5 Min. +
Kühlzeit

Zutaten

Dattelkuchen

150 g	entsteinte Datteln
1 TL	Backpulver
50 g	Butter
150 g	brauner Zucker
1	Ei
200 g	Mehl
nach Bedarf	Milch

Karamellsauce

150 g	Zucker
50 g	Butter
200 ml	Sahne
1 Prise	Salz
1 TL	Sojasauce

Vanilleeis

200 ml	Sahne
2	Eigelb
90 g	Zucker
1/2	Vanilleschote

Zubereitung

- 1 Die Datteln mit ausreichend Wasser in einen kleinen Topf geben und ungefähr 10 Minuten weich köcheln. Abgießen, fein pürieren und kurz abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Butter, braunen Zucker und Ei zu einem cremigen Teig verarbeiten. Das Dattelpüree gründlich unterrühren. Falls die Masse zu fest wirkt, so viel Milch ergänzen, bis ein weicher, leicht feuchter Teig entsteht.
- 2 Den Teig in eine gefettete Form füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten backen. Gegen Ende mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Danach leicht auskühlen lassen; zum Servieren darf er noch warm sein.
- 3 Für die Karamellsauce den Zucker langsam in einem Topf schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Die Butter einrühren. Die Sahne vorsichtig und portionsweise zugeben, da die Mischung stark aufschäumen kann. Weiter rühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Mit einer Prise Salz und der Sojasauce abschmecken.

4

Für das Vanilleeis die Schote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Eigelb, Zucker, Vanillemark und die ausgekrazte Schote zusammen unter ständigem Rühren auf ungefähr 80 °C erhitzen, bis die Masse leicht andickt. Die Schote entfernen und die Eisbasis durch ein feines Sieb geben. Vollständig herunterkühlen und anschließend in der Eismaschine cremig gefrieren.

5

Zum Servieren ein Stück warmen Dattelkuchen auf jeden Teller setzen, mit reichlich Karamellsauce nappieren und eine Nocke oder Kugel Vanilleeis daneben platzieren.

Quelle: Chefkoch - „Das perfekte Dinner“, Rezept vom 21.09.2026. Originalrezept auf Chefkoch öffnen

Alle drei Rezepte basieren auf den veröffentlichten Angaben zu Janniks Menü bei „Das perfekte Dinner“. Die Arbeitsschritte wurden für dieses PDF neu formuliert.