



Crostini mit Brie und Gourmetgrissini

Blumenkohl-Zitronen Suppe

Tournedos auf Steinpilz-Kürbis-Bett Risotto

Flambiertes Mangosorbet mit Pistazien und Mangosalat Gebäck



Nancy und Annick, 3. Oktober 2018

Crostini mit Brie

Ergibt 18 Stück

- 18 Broteischnen (Pagnol, je ca. 15g)
- 1 1/2 EL Olivenöl
- 30 g Rucola, grob gehackt
- 200g Brie, in feine Scheiben
- 3 EL Preiselbeer-Konfitüre



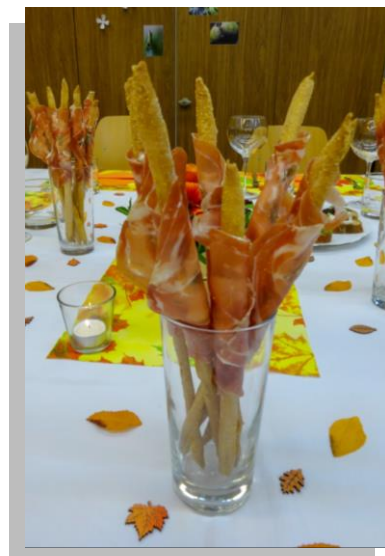
Zubereitung:

Broteischnen mit Küchenpinsel mit ein wenig Oel bestreichen.
Ca. 4 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens rösten.
Rucola und Brie sofort darauf verteilen, mit ein wenig Konfitüre garnieren.

Gourmetgrissini

Ergibt 24 Stück

- 24 Tranchen Rohschinken
- 200g Frischkäse
- wenig Pfeffer
- 1 Bd Basilikum
- 24 dicke Grissini (z.B. Fine Food Grissini Stirati al Mais)



Zubereitung:

Rohschinkentranchen auslegen, mit ein wenig Frischkäse bestreichen, würzen. Tipp: Frischkäse bei Zimmertemperatur verarbeiten. Danach je 1 Grissini darauflegen und einrollen, sofort servieren!

Blumenkohl-Zitronen-Suppe

Für 8 Personen

- 1 kg Blumenkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Zitronen
- 2 EL Butter
- 2 EL Wehl
- 4 dl Weisswein
- 1 L Gemüsebouillon
- 5 dl Rahm
- 2 TL Zucker
- 2 Bd Schnittlauch
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Die Hälfte der Röschen nochmals teilen und in wenig Salzwasser oder über Dampf nur gerade knackig garen. Zur Garnitur beiseitestellen

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zitronenschale fein abreiben, den Saft von einer Zitrone auspressen.

Zwiebel und Zitronenschale in der Butter glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und kurz mitdünsten. Unter Rühren Zitronensaft, Weisswein Bouillon und Rahm dazu giessen. Den Blumenkohl beifügen und zugedeckt etwa 20 Minuten weichkochen.

Die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und mit dem Mixer aufschäumen. Die Blumenkohlröschen in 8 Suppentellern verteilen. Mit der Suppe übergiessen und mit Schnittlauch bestreuen.

Tournedos auf Steinpilz-Kürbis-Bett

Für 8 Personen

- 8 Tournedos (Rindsfilet à je ca. 150g)
- 16 Tranchen Bratspeck
- Bratenbutter zum Braten
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 800g Kürbis (z.B. Butternut), geviertelt, in ca. 4 mm dicke Scheiben gehobelt
- 2 EL Rosmarinnadeln
- 250g Steinpilze, in Scheiben
- 1 TL Honig flüssig
- 2 TL Salz
- wenig Pfeffer

Zubereitung:

Tournedos in je 2 Specktranchen umwickeln, mit Küchenschnur binden. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Tournedos beidseitig je ca. 1 Minute anbraten, Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten fertig braten, herausnehmen, würzen und warm stellen. Bratenbutter in eine Bratpfanne geben, Kürbis und Rosmarin ca. 2 Minuten braten, herausnehmen, beiseitestellen. Steinpilze beigeben, ca. 2 Minuten braten, Honig und beiseite gestellten Kürbis beigeben, würzen.
Mit dem Fleisch und dem Risotto anrichten.



Risotto

Für 8 Personen

2 EL Butter
3 Schalotten
400g Risottoreis (z.B. Vialone)
2 dl Weisswein
1 l Gemüsebouillon
30g Butter
60g Parmesan
40g Gruyere



Zubereitung:

Butter in eine Pfanne warm werden lassen. Schalotten fein hacken und im Butter andämpfen. Risottoreis unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist. Weisswein dazugiessen und vollständig einkochen lassen. Heisser Gemüsebouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 8 Minuten köcheln. Wenn der Reis al dente ist, die Butter darunter rühren. Die Pfanne vom Kochfeld entfernen und den Käse sorgfältig in den Risotto darunter rühren.

Sofort servieren!



Flambiertes Mango-Sorbet

Für 8 Personen

4 EL Pistazien
16 Kugeln Mango-Sorbet ca. 500g
4 vollreife Mangos
2 EL Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
½ dl weisser Rum

Zubereitung:

Pistazien nicht zu fein hacken. 8 Kugeln Sorbet in den Pistazien wenden. Alle Sorbetkugeln auf einen mit Backpapier belegten Teller geben und bis zu Servieren tiefkühlen.

Mangos schälen. Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in Würfelchen schneiden. Zucker mit Zitronensaft in einer Chromstahlpfanne hellbraun karamellisieren. Mangowürfelchen dazugeben und mit dem weissen Rum ablöschen. Auf kleinem Feuer einige Minuten köcheln lassen. Bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Zum Servieren je 1 Kugel Sorbet mit und ohne Pistazien in Dessertschalen oder Teller geben. Früchte nochmals erwärmen und alles über das Sorbet verteilen.

Tipp: Gebäck dazu servieren!

