



**Mary Pickford
Pilz - Crostini
Avocado - Parmesan - Crostini**

Jakobsmuscheln auf Lauch mit Speck - Vinaigrette

**Randen - Brombeer - Püree mit Rehschnitzel
Spätzli**

Gewürzorangensalat



Sabina + Reni, 6. Nov. 2019

Mary Pickford

Ergibt 1 Portion

- 3 cl weisser Rum
- 3 cl Ananassaft
- 1 TL Grenadinesirup
- 4 Eiswürfel
- 1 dl kalter, trockener Schaumwein

Den Rum mit dem Ananassaft, dem Sirup und den Eiswürfeln in einem Shaker geben und kräftig schütteln.

Die Mischung durch ein Sieb in ein Champagnerglas giessen. Mit Schaumwein aufgiessen und servieren.



Crostini

Das Grundrezept....

Für einfache Crostini braucht man 3 Zutaten: dünn geschnittene Brot­scheiben werden mit Olivenöl bestrichen und entweder vor oder nach dem Backen mit halbierten Knoblauchzehen eingestrichen.

Pilz - Crostini

4 Personen



80 g	Kräuterseitlinge,	in dünne Scheiben schneiden
2	Zweige Oregano	fein hacken

Die Pilze in sehr heißem Olivenöl beidseitig kräftig anbraten, mit dem Oregano bestreuen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Pilze auf nach Grundrezept gerösteten Brot­scheiben anrichten.

Avocado - Parmesan - Crostini

4 Personen



1 reife	Avocado	das Fruchtfleisch auslösen und mit einer Gabel zerdrücken
1 EL	Zitronensaft	
2 -3 EL	Parmesan	gerieben
1 EL	Olivenöl	
	Salz	
	Pfeffer	

Alles zu einer cremigen Masse zerdrücken.

Die Avocadocreme auf nach Grundrezept gerösteten Brot­scheiben häufen und nach Belieben mit Parmesanspänen garnieren.

Jakobsmuscheln auf Lauch und Speck - Vinaigrette

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 25 Minuten und 8-10 Minuten überbacken

400g	Lauch
6 Tranchen	Bratspeck
1 kleiner	Knoblauchzehen
3 EL	Weissweinessig
2 EL	Sonnenblumenöl
	Kräutersalz
1 Stück	Toastbrot
½ TL	Paprika edelsüss
12	Jakobsmuscheln

Lauch in Stücke à 10 cm schneiden, längs halbieren und in Streifen schneiden. In wenig Wasser 2 Minuten blanchieren. Abgiessen, kalt abschrecken.

Speck klein schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, vom Herd nehmen. Davon 1 EL beiseitestellen. Knoblauch zum restlichen Speck pressen. Essig und Öl dazu giessen. Lauch daruntermischen. Mit Kräutersalz abschmecken.

Bachofen auf 200 Grad vorheizen. Brot klein würfeln. Mit beiseitegestelltem Speck mischen und mit Kräutersalz und Paprika würzen. Jakobsmuscheln kalt abspülen und trocken tupfen. In eine ofenfeste Form verteilen. Mit Öl beträufeln. Brot-Speck-Mischung darauf verteilen. Muscheln in der oberen Ofenhälfte 8-10 Minuten überbacken. Mit dem Lauchsalat servieren.



Randen - Brombeer - Püree mit Rehschnitzel

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 25 Minuten ca. 50 Minuten

3	kleine Randen, ca. 400g
4 EL	Rapsöl
½	Knoblauchknolle
1	Chilischote
250 g	Brombeeren
	Salz
	Pfeffer
8	Rehschnitzel ca. 60 g
½ Bund	Salbei
20 g	Brunnenkresse

Bachofen auf 200 Grad vorheizen.

Randen ungeschält mit wenig Öl einreiben. Randen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 50 Minuten backen. Garprobe: Randen mit einem Messer einstechen, lässt dieses sich ohne Widerstand herausziehen, sind die Randen gar. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Knoblauch dazugeben und fertig backen.

Knoblauch aus der Schale drücken. Chili entkernen. Einige Brombeeren beiseitestellen. Restliche Brombeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Randen schälen, zusammen mit Knoblauch, Chili und Brombeersaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliches Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel und Salbei in Pfanne geben, ca. 2 Minuten beidseitig braten. Auf einen Teller legen und mit Alufolien bedecken. Einige Minuten ziehen lassen. Schnitzel mit Randen-Brombeer-Püree, beiseitegestellten Brombeeren, Salbei und Brunnenkresse anrichten.

Dazu passen: Spätzli



Spätzli

Für 9 Personen

560 g	Mehl
115 g	Hartweizengriess
2 TL	Salz
3,75 dl	Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
6	frische Eier, verklopft
	Salzwasser, siedend
	Bratbutter zum Braten

Mehl, Hartweizengriess und Salz in einer Schüssel mischen. Milchwasser und verklopfte Eier mischen, aufs Mal zur Mehlmischung giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen (oder mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes bearbeiten), bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen.

Spätzli-Sieb mit kaltem Wasser abspülen, auf die Pfanne mit leicht siedendem Wasser setzen, Teig portionenweise auf das Spätzli-Sieb geben, den Teig mit einem Teighörnli hin- und herschieben und direkt ins leicht siedende Wasser fallen lassen. Sobald eine Teigportion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltes Wasser tauchen, abtropfen, auf eine Platte geben.

Bratbutter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Spätzli portionenweise goldgelb braten, herausnehmen, zugedeckt warm stellen.



Gewürzorangensalat

Für 4 Personen

Vor- und zubereitung ca. 20 Min.

4	Orangen
2 dl	Rotwein (z.B. Primitivo)
2 dl	roten Traubensaft
4 EL	Birnendicksaft (Birnel)
4	Kardamomkapseln
1	Sternanis
1	Zimtstange
Einige	Pfefferkörner
100 g	Trockenfrüchte (z.B. Swiss Mix)
4 EL	Mandelstifte
1 EL	Birnendicksaft (Birnel)

Von der Orange Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden, Fruchtfilet (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, Saft auffangen.

Wein, Traubensaft, Birnendicksaft und aufgefangenen Orangensaft aufkochen. Kardamomkapseln, Sternanis, Zimtstangen, Pfefferkörner und Trockenfrüchte begeben, auf ca. $\frac{3}{4}$ dl einkochen. Gewürz entfernen.

Mandelstift ohne Fett in einer Pfanne mitrösten. Orangenfilets auf Teller anrichten. Trockenfrüchte mit dem Saft darauf verteilen. Mandelstift darüberstreuen.

Dazu passt: Vanilleglace.

