



Birnen - Bündnerfleisch - Röllchen

Sellerie - Rübli-suppe

Entrecôte double an Senf - Kräuter - Sauce Reis

Clementinen - Mousse



Birnen - Bündnerfleisch - Röllchen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

75 g	Frischkäse mit Pfeffer
½ EL	Wasser
20 g	Rucola, fein geschnitten
2	Birnen, in Schnitzchen
2 EL	Zitronensaft
85 g	Bündnerfleisch in Tranchen
20 g	Rucola

Frischkäse: Frischkäse und Wasser verrühren, Rucola daruntermischen.

Röllchen: Birnen mit Zitronensaft mischen, Bündnerfleisch-Tranchen mit je 1 TL Frischkäse bestreichen, Birnen-Schnitzchen und wenig Rucola verteilen, aufrollen.



Sellerie - Rüeblisuppe

Für 4 Personen

Aktivzeit: 35 Min.

Gesamtzeit: ca. 40 Min.

1 ½ EL	Olivenöl	
2	Schalotten	grob gehackt
300 g	Rüebli	in ca. 2 cm grosse Stücke
250 g	Knollensellerie	in ca. 2 cm grosse Stücke
3 Zweiglein	Thymian	Blättchen abgezupft
8 dl	Gemüsebouillon	
2 dl	Kokosmilch	
	Salz	nach Bedarf
	Pfeffer	
½ dl	Kokosmilch	
2 Zweiglein	Thymian	Blättchen abgezupft

Suppe: Öl in einer Pfanne erwärmen. Schalotten begeben, ca. 2 Min. andämpfen. Rüebli, Sellerie und Thymian begeben, ca. 4 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln, Suppe pürieren, Kokosmilch darunterrühren, heiss werden lassen, würzen.

Anrichten: Suppe anrichten, mit Kokosmilch und Thymian garnieren.



Entrecôte double an Senf - Kräuter - Sauce

Für 4-5 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 1 Std. 45 Min.

2	Entrecôte double, je 300-350 g
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Bratbutter
1 dl	Noilly Prat oder Weisswein
1 Bund	glattblättrige Petersille
1 Bund	Schnittlauch
1	Schalotte
80 g	gesalzene Butter
2-3 EL	Rahm
2 EL	grobkörniger Senf



Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte vorwärmen.

In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Entrecôte-Stücke mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Olivenöl rundum würzen - auch an den Enden – je nach Dicke der Fleischstücke insgesamt 2 1/2 - 3 Minuten kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 60 Minuten (saignant, blutig) bis 1 1/2 Stunden (à point, rosa) garen lassen.

Den Bratensatz mit Noilly Prat oder Weisswein auflösen, zur Hälfte einkochen und durch ein feines Sieb abgessen. Beiseitestellen.

Alle Kräuter fein hacken. Die Schalotte schälen und ebenfalls fein hacken.

In einer beschichteten Bratpfanne oder in einem weiten Topf 1 gehäufte Eschöpfel der gesalzene Butter erhitzen. Die Schalotte darin 3 Minuten andünsten. Den beiseitegestellten Bratenjus beifügen. Die Pfanne beiseitestellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur von 80 Grad auf 230 Grad einstellen und die Entrecôtes in aufsteigender Hitze 5 Minuten Temperatur annehmen lassen.

Gleichzeitig Schalottenjus nochmals aufkochen. Nacheinander den Rahm, den Senf und die Kräuter unterrühren. Zuletzt die restliche gesalzene Butter (etwa 65 g) in Stücken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Wenn nötig mit Salz sowie mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Entrecôte-Stücke quer in Scheiben aufschneiden und mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten.

Clementinen - Mousse

Für 4 Personen, für 4 Gläser von je ca. 2 dl

Aktivzeit: 35 Min.

Gesamtzeit: 2 Std. 35 Min.

4	Clementinen	heiss abgespült, trocken getupft, abgeriebene Schale, ganzer Saft
2 EL	Birnel (Birndicksaft)	
1	frisches Ei	
1	frisches Eigelb	
2 EL	Maizena	
1	frisches Eiweiss	
1 Prise	Salz	
1 ½ dl	Rahm	steif geschlagen
1	Clementine	geschält, in Scheiben
2 EL	ungesalzene Pistazien	geröstet, grob gehackt
1 EL	Birnel	

Clementine - Creme: Clementinenschale, -saft (ergibt ca. 2 dl) und alle Zutaten bis und mit Maizena in einer Pfanne geben, mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Stunde kühl stellen.

Mousse: Clementinen – Creme glatt rühren. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, mit dem Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Mousse in die Gläser verteilen, ca. 1 Std. kühl stellen.

Topping: Clementinenscheiben und Pistazien auf der Mousse verteilen, Birnel darüberträufeln.

