



**San Bitter mit Orangensaft
Toast mit Frischkäse**

Süßkartoffelsuppe

**Schweinsfilet im Teig mit Äpfel und Speck
Rotkabis - Randensalat**

Tiramisu im Glas



San Bitter mit Orangensaft

Für 4 Person im Wasserglas

6	San Bitter
1 Liter	Orangensaft
1	Orange

Deko
Orangenschnitz

San Bitter und Orangensaft in ein Glas einfüllen. Mit Orangenschnitz dekorieren.



Toasttriangel mit Frischkäse

Für 4 Personen

4 Toastscheiben 200 gr	2 Triangel pro Person, getostet
200 gr.	Frischkäse, z. B. Philadelphia
2 EL	Gurken in Würfeli
1 EL	Pfefferminze fein geschnitten
Salz und Pfeffer	Rapsöl nach Bedarf

Frischkäse mit der Gabel zerdrücken.

Mit allen Zutaten mischen.

Auf getosteten Triangel verteilen.



Süßkartoffelsuppe

Für 4 Personen

600 gr.	Süßkartoffeln
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Butter
6 dl	Wasser
1,5 Würfel	Gemüsebouillon
2,5 dl	Schlagrahm
1/2 TL	Zimt

Deko	
100 gr.	Pekannüsse, grob gehackt
1 Bund	glattblättrige Petersilie
Pfeffer	nach Bedarf

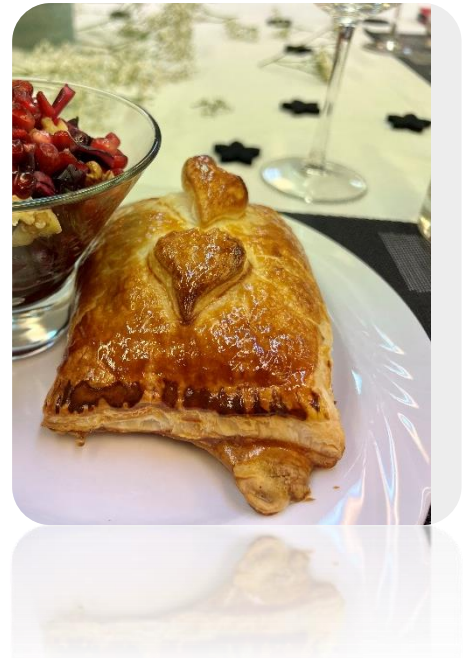
Süßkartoffeln und Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden.
Knoblauchzehen auspressen.
Butter warm werden lassen, mit Gemüse ca. 5 Minuten dämpfen.
Bouillon dazugießen, aufkochen.
Hitzereduzieren, Zimt begeben, zugedeckt ca. 15 min. weich köcheln.
Suppe pürieren.
Rahm steif schlagen, als Deko dazugeben.
Nüsse grob hacken.
Petersilie grob schneiden.
Mit Nüssen und Petersilie garnieren.



Schweinsfilet im Teig mit Äpfel und Speck

Für 4 Personen

600 gr.	Schweinsfilet
Fleischgewürz	zum würzen
2 EL	Rapsöl
100 gr.	Specktranchen
4 grosse und dünne	Rohschinkentranchen
2	Äpfel klein gewürfelt
1 EL	Saurer Most oder Weisswein
1 -2	Rollen Blätterteig, rechteckig
1	Ei



Fleisch:

Schweinsfilet in Personenanzahl schneiden.

Mit Fleischgewürz würzen.

Rapsöl in der Bratpfanne erhitzen, Fleisch beidseitig rasch anbraten, herausnehmen und erkalten lassen.

Füllung:

Specktranchen sehr fein schneiden, leicht anbraten.

2 Äpfel klein gewürfelt begeben, 2 min. mitdämpfen.

Saurer Most oder Weisswein darüber geben, einkochen lassen, herausnehmen und erkalten lassen.

Formen:

Blätterteig und Rohschinkentranchen auf Brett auslegen, Schweinsfilet auf Rohschinkentranchen legen.

Füllung darauf verteilen, und mit dem Rohschinken und Teig einschlagen.

Teigrand andrücken und mit Eigelb bestreichen

Nach Belieben mit Teigresten garnieren.

Ca. 30 min. bei 180 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen

Rotkabis -Randensalat

Für 4 Personen

500 gr.	Rotkabis
500 gr.	gekochte Rande in Scheiben
140 gr	Granatapfelkerne
50 gr.	Baumnusskerne grob gehackt
4 EL	Condimento Essig
3 EL	Olivenöl
½ EL	flüssiger Honig
2 Zweiglein	Rosmarin
1 TL	Salz
Wenig Pfeffer	

Sauce:

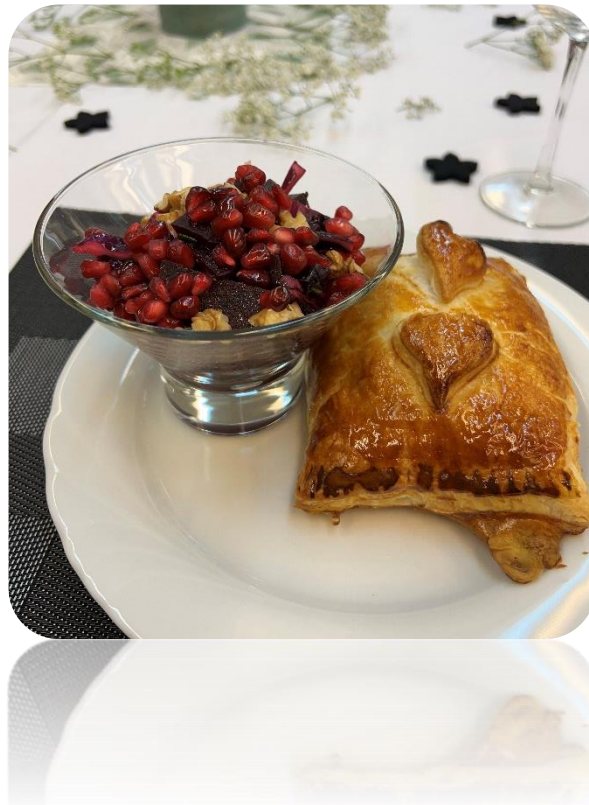
Essig, Öl, Honig und Rosmarin in Schüssel verrühren, würzen mit Salz und Pfeffer.

Rotkabis fein hobeln.

Gekochte Randen in Scheiben schneiden.

Rotkabis, Randen und Granatapfelkerne zur Sauce geben und mischen
in Schalen verteilen.

Nüsse als Deko darüber streuen



Tiramisu im Glas

Für 4 Personen

2	Ganze Eier	
2		Eigelb
4 EL		Zucker
500		Mascarpone
2		EL Cognac
2		Eiweisse
1 Tasse		starken Kaffee
1-2 EL		Cognac für den Kaffee
Ca. 200 gr.		Löffelbiscuit
2 EL		Kakaopulver

Eier und Eigelb mit Zucker zu einer hellen, festen Crème aufschlagen.

Mascarpone sorgfältig darunter rühren.

Crème mit dem Cognac aromatisieren.

Die beiden Eiweisse sehr steif schlagen und sorgfältig unter die Crème heben.

Den Kaffee mit dem Cognac aromatisieren.

Löffelbiscuit auf Glasboden in Stücke verteilen.

Mit Kaffeemischung beträufeln.

Hälfte der Mascarpone Crème daraufgeben und mit einer 2 Lage getränkter Biscuit bedecken, die übrige Crème darauf verteilen und alles während 2 h im Kühlschrank ziehen lassen

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen

