



Apéro

Avocadomousse mit Mais-Chips
Refresher Drink

Vorspeise

Radiesli-Fenchel Carpaccio

Hauptgang

Kalbsfilet im Kräuterhemd
auf Tilsiterrisotto
mit Rüeblü und Kohlrabigarnitur

Dessert

Ananasgratin



Avocadomousse mit Mais-Chips

Zutaten für 2 Personen:

1 grosse Strauchtomate
Salz
1 kleine Zwiebel
½ Bund Petersilie
1 reife Avocado
2 Teelöffel Zitronensaft
2 EL Crème fraîche
2 EL Joghurt nature
1 Prise Cayennepfeffer oder 4-5 Tropfen Tabasco
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 kleines Paket Taco- oder Tortilla-Chips

Zubereitung:

1. Die Tomate waschen, waagrecht halbieren und mit einem kleinen Löffel die Kerne herauskratzen und den Stielansatz entfernen. Die Tomate in möglichst kleine Würfelchen schneiden. Tomatenwürfelchen mit Salz bestreuen.
2. Die Avocado längs rundum bis auf den Kern einschneiden, Die Hälften gegeneinander drehen, aufklappen, den Kern entfernen und das Avocadofleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. In eine Schüssel geben und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Avocadofleisch mit einer Gabel gut zerdrücken.
3. Crème fraîche, Joghurt, Zwiebel und Petersilie beifügen, alles gut mischen und die Masse mit Salz, Cayennepfeffer oder Tabasco sowie frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen. Zuletzt sorgfältig die Tomatenwürfelchen unterziehen.
4. Die Avocadomousse entweder in 2 kleine Schalen füllen und mit einigen Taco-Chips garnieren oder man setzt einen runden Ausstecher in die Mitte der Teller und füllt die Mousse bergartig ein und entfernt dann die Förmchen. Ebenfalls mit Chips garnieren.

Refresher Drink

Zutaten:

Zitronensorbet
Schweppes Tonic, gekühlt
Zitrone

Zubereitung:

Eine Kugel Zitronensorbet in ein Cocktailglas geben und mit gekühltem Schweppes Tonic auffüllen. Glas mit Zitrone garnieren. Evtl. mit Strohhalm servieren.



Radiesli-Fenchel Carpaccio

Zutaten:

1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
180g saurer Halbrahm
Salz, Pfeffer
1 Bund Radiesli mit frischem Grün
2 kleine Fenchel (ca. 250g)
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Senf und alle Zutaten bis und mit Rahm gut verrühren, Sauce würzen
2. Das Grün der Radiesli fein schneiden und beiseite stellen
3. Radiesli und Fenchel in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Fenchel sofort mit dem Zitronensaft mischen.
4. Wenig Sauce auf dem Teller verteilen, Gemüse darauf legen und Radiesligrün darüber streuen, restliche Sauce dazu servieren.



Kalbsfilet im Kräuterhemd auf Tilsiter-Risotto

Zutaten Filet für 4 Personen:

480g Kalbsfilet am Stück
wenig Olivenöl
20g Kräuter, frisch
Salz, Pfeffer
10g Senf grobkörnig
Bratenjus, kräftig
Rotwein
Rosmarin



Zubereitung Filet:

1. Gemischte Kräuter fein hacken
2. Kalbsfilet mit Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einreiben. In den gehackten Kräutern wälzen. Kräuter andrücken.
3. Bratenjus und Rotwein auf zwei Drittel einkochen.
4. Mariniertes Filet rundum sanft anbraten. Ca. 1 Stunde im auf 75°C geheizten Ofen garen. Falls Fleisch schneller fertig sein muss evtl. in Medaillons schneiden und in der Bratpfanne braten.

Zutaten Risotto für 4 Personen:

20g Bratbutter
200g Risottoreis
20g Kochbutter
20g Zwiebel, gehackt
60g gekochte, feinste Gemüsewürfel (Brunoise) aus z.B. Lauch, Karotten, Sellerie
8dl Geflügel-Bouillon
1dl Weisswein
160g roter Tilsiter in feinen Würfeln
20g Wildreis

Zubereitung Risotto/Wildreis:

1. Zwiebeln in der Bratbutter andünsten
2. Risottoreis dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten danach mit der Geflügelbouillon ablöschen
3. Nach 5 Min. Kochzeit die Gemüsewürfel begeben und alles bissfest kochen lassen
4. Gleichzeitig den Wildreis in separater Pfanne vorbereiten
5. Nach Ende der Kochzeit den Kochbutter und den Tilsiter untermengen, abschmecken

Servieren Filet/Risotto:

Risotto auf vorgewärmten Teller anrichten und Wildreis darauf geben oder Risotto mit Wildreis vor dem Servieren mischen. Fleisch in Medaillons schneiden dazugeben und mit etwas eingekochtem Jus begiessen.

Ananasgratin

Zutaten für 2 Personen:

1/2 reife, süsse Ananas (ca. 800g)
80 Herzkiroschen, abgetropft
2 frische Eigelbe
2 EL Puderzucker
2 EL saurer Halbrahm
2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
15 ungesalzene gehackte Pistazien
Wenig Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Ananas schälen, längs halbieren, Strunk wegschneiden. In 3mm dicke Scheiben schneiden.
2. In gefettete, ofenfeste Portionenförmchen (je ca. 6dl schichten). Kirschen darauf verteilen.
3. Eigelbe mit Puderzucker verrühren, bis die Masse heller wird. Halbrahm daruntererrühren. Eiweisse mit dem Salz zu Schnee schlagen, sorgfältig unter die Eicreme ziehen. Masse über die Früchte verteilen.
4. Ca. 8 Min. im oberen Drittel des auf 220°C vorgeheizten Ofens gratinieren.
5. Etwas abkühlen lassen, Pistazien darüber streuen und mit Puderzucker bestäuben

