



Vino Spumante Rosé
Carpene Malvolti

Lachsbrötchen mit Dörrotomatenmousse

Melonen-Salat mit
Procutto di Parma

Pangasiusfilets mit Safransauce
auf Couscous

Joghurtglace mit Rotwein-Himbeeren
und Knusper - Tuiles

Lachsbrötchen mit Dörrtomatenmousse

Ergibt 24 Stück

3 Blatt Gelatine
150g in Oel eingelegte Dörrtomaten
2 dl Halbrahm
75g Frischkäse
1 dl Vollrahm
1 El dreifarbige Pfeffermischung
180g Rauchlachs-Rückenfilet
24 Pumpernickelrondellen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Dörrtomaten abtropfen lassen, dann klein hacken. Mit dem Halbrahm in einer kleinen Pfanne zugedeckt 5 Min. leise kochen lassen, dann ungedeckt auf die Hälfte einkochen lassen. Den Rahm absieben und die Tomaten gut ausdrücken.

Die Gelatine ausdrücken und im heissen Rahm auflösen. Abkühlen, jedoch nicht gelieren lassen.

Den Tomatenrahm mit dem Frischkäse gut verrühren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mousse mindestens 2 Std. in dem Kühlschrank stellen.

Die Pfeffermischung im Mörser mittelfein zerstoßen. Die Rückenfilets in 24 Tranchen schneiden. Mit Pfeffermischung bestreuen.

Kurz vor dem Servieren die Pumpernickelrondellen mit je 1 Tranche Lachs, Pfefferseite nach oben, belegen. Die Mousse mit dem Spritzsack mit glatter Tülle füllen und auf die Lachstranchen spritzen. Je 1 Schnittlauchhalm dekorativ in die Mousse stecken.



Melonen - Salat mit Procutto di Parma

Für 8 Personen

- 2 Galia - Melonen
- 2 Charentais - Melonen
- 2 Bd Basilikumzweige
- 2 Limetten
- 3 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 200g schwarze, entsteinte Oliven
- 150g Parmaschinken

Melonen entkernen. Aus dem Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Restliches Fruchtfleisch aus der Schale lösen und beiseite stellen.

Für die Sauce das beiseite gestellte Melonenfleisch und die Blätter von $\frac{3}{4}$ der Basilikumzweige pürieren. Limetten auspressen, Saft und Öl zum Melonenpüree geben. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Oliven und Melonenkugeln mit der Sauce mischen. Salat mit Parmaschinken dekorativ anrichten. Mit restlichem Basilikum dekorieren.



Pangasius mit Couscous

Für 8 Personen

2 Zwiebeln
1 Zitrone
4 EL Olivenöl
1,5 EL Paprika
1,5 EL Currypulver scharf
0,5 TL Kreuzkümmel gemahlen
0,5 TL Koriander gemahlen
0,5 TL Zimt gemahlen
1,5 TL Tomatenpüree
4.5 dl Gemüsebouillon
450 g Couscous mittelfein
8 Stk. Pangasiusfilets
1 Bd Petersilie glattblättrig
Olivenöl zum anbraten
Salz Pfeffer aus der Mühle
2 dl Halbrahm
1 Briefchen gemahlener Safran



Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann alle Gewürze sowie das Tomatenpüree beifügen und kurz mit dünsten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen, die Zitronenschale sowie die Hälfte des Saftes beifügen (den Rest für die Sauce beiseite stellen) und die Gemüsebouillon aufkochen. Dann den Couscous unterrühren und zugedeckt auf kleinster Stufe 10 Minuten ausquellen lassen.

Den Ofen auf 60 Grad vorheizen und seine Platte sowie 8 Teller mitwärmen.

Den Fisch wenn nötig unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Den Fisch nach belieben und Größe der Filets in Stücke schneiden. Die Petersilie fein hacken.

In eine Bratpfanne das Olivenöl gut erhitzen, dann die Temperatur auf mittlere Stufe zurückstellen. Die Fischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und im Heissen Olivenöl zuerst auf der Hautseite 3 – 5 Min. braten. Dann den Fisch wenden und auf der Innenseite während 2 – 3 Min. fertig braten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 60 Grad heissen Ofen warm halten. Den Bratensatz mit dem Rahm ablöschen und aufkochen. Dann den restlichen Zitronensaft und den Safran beifügen, die Sauce nur noch gut warm werden lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Fertigstellen den Couscous mit Hilfe von 2 Gabeln auflockern, die Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Couscous auf den vorgewärmten Teller anrichten, den Fisch draufsetzen und mit Sauce umgießen.

Joghurtglace mit Rotwein-Himbeeren und Knusper-Tuiles

Für 8 Personen

300 g Himbeeren
2 dl Rotwein
1 dl roter Portwein
2 El Zucker
2 Tl Maizena
25g sehr weiche Butter
2 El Puderzucker
1 Msp Vanillepaste
1 Eiweiss
30g Mehl
Joghurtglace mit Himbeeren



Die Himbeeren erlesen und in eine Schüssel geben.

In einer kleinen Pfanne Rotwein, Portwein und Zucker aufkochen und auf 2 dl einkochen lassen. Das Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren. Unter Rühren in die siedende Flüssigkeit geben und diese noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Heiss über die Himbeeren giessen und auskühlen lassen.

Für die Tuiles Butter, Puderzucker und Vanillepaste gut verrühren. Eiweiss verquirlen und untermischen. Mehl dazusieben, dann die Masse glatt rühren. Den Teig in einen Gefrierbeutel füllen, von diesem eine kleine (!) Ecke abschneiden und die Hälfte der Masse in dünnen Strichen gitterartig spritzen. Vorsicht: Die Masse läuft beim Backen noch etwas auseinander.

Die Tuiles im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 5 Min. goldgelb backen. Nach dem Backen nach heiss vom Papier lösen, sofort über einen runden Gegenstand z.B. Wallholz oder Flasche legen und so auskühlen lassen.

Zum Servieren Himbeeren mit Sauce in eine Schale giessen, Tuiles mit der Wölbung nach oben auf die Früchte legen und eine Kugel Joghurtglace in die Mitte platzieren.

