



# Menue September

## Apéro

Knusperfluetes  
Glanz und Gloria Bowle

## Vorspeise

Mailänder Cocktail

## Hauptspeise

Schweinsfilet dänischer Art  
Rüebli mit Sesam  
Bohnen mit Peperoni

## Dessert

Himbeer Tiramisu



## Knusper-Fluetes

250 g Blätterteig  
1 Ei verklopft  
50 g ungesalzene, geschälte Pistazien , grob gehackt  
50 g Mandelstifte , grob gehackt  
wenig Fleur de Sel

Blätterteig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech ziehen , mit Ei bestreichen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen , mit Pistazien, Mandeln und Fleur de Sel bestreuen , ca. 15 Min kühl stellen. Mit einem spitzen Messer längs in ca. 1 1/2 cm breite Streifen schneiden.

Ca. 10 Min in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Heraus nehmen , Fluetes etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.



## Glanz und Gloria Bowle



½ Teelöffel essbares Blattsilber  
in Flocken  
Ca. 1 1/2 dl Wasser  
1 rosa Grapefruit , heiss abgespült , in Stücken  
4 Esslöffel Zucker  
5 dl Grapefruit - Limonade , kalt  
1 Flasche Prosecco.

Silber mit Wasser mischen , in 10 Eiskwürfelbehälter füllen , ca 8 Std gefrieren. Grapefruit und Zucker mit einem Mörser gut zerstoßen, in eine Bowlen-Schüssel geben . Eiskwürfel begeben, Limonade und Champagner dazu giessen .

## Mailänder Cocktail.

50 g Mailänder Salami  
50 g Schinken  
50 g Rohschinken  
50 g Bel Paese Käse  
4 Kopfsalatblätter feinstreifig  
schneiden

1 kleine Melone                      in 1 1/2 cm grosse Würfel schneiden  
In 4 Coupegläser zuerst die Salatstreifen,  
dann die übrigen Zutaten gleichmässig  
verteilen

Cocktailsauce:

2 El Joghurt nature  
2 El Mayonnaise  
½ Zitrone Saft  
1 Prise Salz und Pfeffer              gut vermischen

Zwiebel, fein gehackt  
1 Tomate , entkernt  
½ grüner Peperoni                      Gemüse kleingewürfelt in die Sauce  
geben, und in die Coupegläser füllen.



## Schweinsfilet dänische Art

- 1 Schweinsfilet ca 500 g  
1 Ei Dorina-frit erhitzen , Filet ringsum anbraten  
1 Ei Senf scharf  
wenig Pfeffer , grob gemahlen  
1/2 Teelöffel Paprika  
1/2 Teelöffel Salz  
1 Messerspitze Salbeipulver Gewürze mischen . das warme Filet  
einpinseln, auskühlen lassen.
- 8-10 Dörrzwetschgen  
über Nacht eingeweicht halbieren entsteinen auf das Filet legen  
10-12 Specktranchen  
250 g Blätterteig Filet sorgfältig umwickeln,  
auswallen Filet einwickeln ,gut ver-  
schliessen. Enden und Naht mit  
Eiweiss oder Wasser bepinseln.  
1 Eigelb Teig bestreichen . Teig mit Gabel  
mehrmals einstechen. Mit Teigresten  
verzieren. Verzierungen ebenfalls mit Ei  
bestreichen.

Backen : Im heissen Ofen bei 200 Grad ca. 30 Min  
Sollte das Filet zu schnell braun werden , mit Alu zudecken..



## **Rüebli mit Sesam**

750 g Rüebli schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In warmer Margarine oder Butter andämpfen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen , 1 dl trockener Marsala oder Madeira zugeben. Zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 20 Min weich dämpfen . 2 El Sesam , 1 El Margarine oder Butter und einige Tropfen Zitronensaft zu den Rüebli mischen. Mit Dill garnieren.

## **Bohnen mit Peperoni**

Im warmen Olivenöl 1 grosse,gehackte Zwiebel mit viel Bohnenkraut andämpfen. 500 g entfädelte Stangenbohnen quer halbieren , mitdämpfen Mit 1 1/2 dl kräftiger Gemüsebouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer zugedeckt ca 15 Min dämpfen . 1- 2 gelbe Peperoni in Streifen schneiden , begeben , zugedeckt weitere 20 Min weich dämpfen.Bohnenkraut entfernen, frische Blättchen darüber streuen.  
Evtl. mit Salz und Pfeffer würzen.

## Himbeer Tiramisu

250 g Mascarpone  
2 Eigelb  
2 Eiweiss  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
30ml Espresso  
100 g Löffelbiskuit  
200g Himbeeren  
Kakaopulver zum Bestäuben

Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen, Mascarpone zufügen, verrühren. Eiweiss mit Salz steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Löffelbiskuit zerbrechen und in Gläser geben. Mit Espresso tränken und mit ein paar zerdrückten Himbeeren bedecken. Mascarpone drüber geben. Die Gläser 1 Std kalt stellen, mit Kakaopulver bestäuben und mit Himbeeren dekorieren

