



Apéro

Spinatkissen

Vorspeise

Kopfsalatsuppe mit Wachtel-Spiegelei

Hauptgericht

Schweinsfilet mit Bratwurstfüllung
In Rohschinken-Mantel

Rotweinsauce

Gemüse-Millefeuilles

Dessert

Syllabub



OKTOBER 2013

MENÜ VON ANNICK UND BEATRIZ

Spinatkissen

Für ca. 4 Personen

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g tiefgekühlter Blattspinat, vor Gebrauch aufgetaut
- 4 Prisen Muskatnuss
- 2 Prisen gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- 60 g Butter
- 4 Blatt Strudelteig à 30 g
- 2 EL Sesamsamen



Zubereiten:

1. Öl erwärmen. Knoblauch dazu pressen und dünsten. Spinat begeben und mitdünsten. Mit Muskat und Kreuzkümmel würzen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Flüssigkeit verdünsten lassen.
2. Backofen auf 220 °C vorheizen. Butter schmelzen. Strudelteigblätter gleichmässig mit etwas Butter bepinseln. Je 2 Blätter aufeinanderlegen. Spinat je eine Teigkante entlang ca. 4 cm breit verteilen. Spinat einrollen und flach drücken. In 3-4 cm breite Stücke schneiden. Auf ein Backpapier belegtes Blech legen. Mit Butter bepinseln, mit Sesam bestreuen. Spinatkissen in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

Kopfsalatsuppe mit Wachtel-Spiegelei

Für 4 Personen

Zutaten

600 g Kopfsalat
1 Bund Schnittlauch
½ EL Bratbutter
4 Wachteleier
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
½ dl Noilly Prat oder Weisswein
5 dl Buttermilch nature
1 Würfel Hühnerbouillon



Zubereiten

1. Den Kopfsalat rüsten, dabei dunkelgrüne, kräftige Blätter entfernen, ebenso das gelbe Herz beiseitelegen. Grobe Blätter lassen sich weniger gut pürieren, gelbe Blätter beeinträchtigen die Farbe der Suppe. Insgesamt braucht man 400 g Salatblätter. Diese gründlich waschen, trocken schleudern oder auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Sehr grobe Blattrippen entfernen. Dann den Salat in Streifen schneiden.
2. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
3. In einer kleinen Bratpfanne die Bratbutter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Wachteleier aufschlagen – das geht mit einem Messer besser als am Pfannenrand, da die kleinen Eier eine dicke Schale besitzen! – und in der Pfanne nicht zu heiss zu kleinen Spiegeleiern braten.
4. Gleichzeitig in einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Den Salat beifügen und unter Wenden zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Noilly Prat oder Weisswein dazu giessen und aufkochen. Dann die Buttermilch beifügen und nur noch gut heiss werden lassen. Die Suppe vom Feuer nehmen und mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Wenn nötig nachwürzen.
5. Die Suppe sofort in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Spiegeleiern mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Suppe setzen. Alles mit Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.

Schweinsfilet mit Bratwurstfüllung und in Rohschinken-Mantel mit Rotweinsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

- 600 g Schweinsfilet
- 1 Schweinsbratwurst
- 1 Paket Rohschinken
- Salz, Pfeffer

Sauce:

- 3 EL Olivenöl
- Sehne, Abschnitte vom Schweinsfilet
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL getrocknete Steinpilze
- Einige frische Champignons
- 10 Körner schwarze Pfeffer
- ½ Bd Thymian
- Wasser
- Rotwein
- Fond
- 2 EL kalte Butter
- Salz, Pfeffer



Zubereiten:

- 1 Schweinsfilet parieren (Sehne, Fett abschneiden). In der Mitte längs weg ca. 0.5 – 2 cm einschneiden.
- 2 Schweinsbratwurst ausdrücken. Schweinsfilet mit der Masse füllen, etwas würzen und mit Rohschinken einwickeln. Ca. 15 - 20 Minuten bei 180 °C garen.

Sauce:

Die Zutaten anziehen, mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen, sieben.
Fond dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit eiskalter Butter aufmontieren, oder mit Maizena binden.

Gemüse-Millefeuilles

Für 6 – 8 Personen

Zutaten

5 gelbe Peperoni
9 rote Peperoni
2 Zucchini
5 Kartoffeln, festkochend
4 Tomaten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
½ Bund Thymian
½ Bund glatte Petersilie, fein gehackt
1 dl Olivenöl
1 Peperoncini, fein gehackt
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Tomate im Dampfgarer eine Minute bei 90 °C blanchieren und anschliessend enthäuten, entkernen und in kleine Würfel scheiden.

Peperoni mit Sparschäler schälen.

Peperoni, Kartoffeln und Zucchini in ganz feine Scheiben schneiden. Gemüsescheiben abwechselungsweise in Gratinform schichten – Peperoni, dann Zucchini, dann Kartoffeln.

Thymian, Petersilie, Peperoncini und Olivenöl zu den Tomatenwürfeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Über der Gemüse-Millefeuilles verteilen und im vorgeheizten Backofen (Heissluft) bei 180 °C etwa 30 - 45 Minuten backen.

Syllabub

Für 6 Personen

Zutaten:

- 175 ml Madeira
- 2 EL Weinbrand
- Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 125 ml Zitronensaft
- 115 g feiner Zucker
- 600 g Crème double
- 10 Amaretti oder anderes Mandelgebäck
- Zimt, zum bestäuben
- Orangen- oder Zitronenscheiben, zum Dekorieren



Zubereitung:

Madeira, Weinbrand, Zitronenschale und Saft sowie den Zucker in einer Schussel verquirlen.

Die Crème double zufügen und so lange weiterschlagen, bis eine dickflüssige Creme entstanden ist.

Die Amaretti gleichmässig in 6 langstielige Gläser zerbröckeln. Jedes Glas mit der vorbereiteten Sahnecreme füllen und, nach Belieben, bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Die fertigen Cremeportionen mit Zimt bestäuben und mit Orangen- oder Zitronenscheiben dekoriert servieren.

Syllabub (aus Wikipedia)

Syllabub ist ein traditionelles englisches Dessert, das im 17. Jahrhundert populär wurde und bis heute zubereitet wird. Weißwein wird mit Zitronensaft und Zesten der Zitronenschale aromatisiert und mit Zucker gesüßt. Unter diese Masse wird geschlagene Sahnegehoben, die auch mit geschlagenem Eiweiß vermischt sein kann. Zum Weißwein wird gerne zusätzlich Portwein oder Sherry gegeben. In modernen Rezepten werden statt des Weines oft nichtalkoholische Zutaten wie Apfelsaft oder Fruchtpüree verwendet.

Im Gegensatz zu Weinschaumcreme wird kein Eigelb verwendet und die Masse wird nicht erwärmt.