



**Sesam - Cracker  
Gorgonzola - Dip**

\*\*\*

**Randen - Türmchen**

\*\*\*

**Gefüllter Schweinsfiletbraten  
Passionsfruchtbutter  
Spinatnudeln**

\*\*\*

**Birnenauflauf mit Espresso - Glace**



## Sesam - Cracker



Ausgewallten **Flammkuchenteig** mit wenig Wasser bestreichen, mit Sesam bestreuen, in Crackers schneiden.

### **Backen:**

Ca. 18 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Crackers auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

## Gorgonzola - Dip

Vor- und Zubereitung: ca. 5 Min.

200 g	Gorgonzola	
1 dl	Rahm	
¼ TL	Salz	
wenig Pfeffer		
1 dl	Rahm,	steifschlagen
wenig	Edelsüss-Paprika	zum bestreuen



Gorgonzola mit dem Rahm pürieren, würzen. Schlagrahm unter die Masse ziehen, mit Paprika bestreuen.

## Randen - Türmchen

Für 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

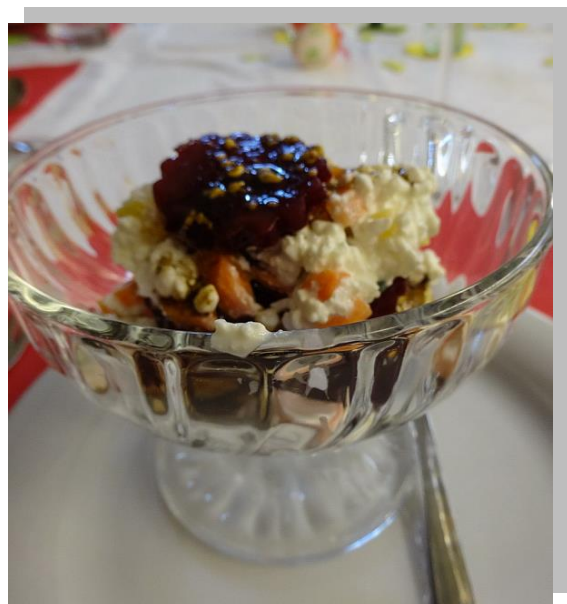
1	gelbes oder oranges Rüebli, klein
5	Thymianzweige
450 g	Hüttenkäse
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2	grosse Randen, gekocht
4 EL	Aceto balsamico bianco
½ TL	Senf
2 Msp.	Nelkenpulver
½ TL	Honig, flüssig
4 EL	Rapsöl

### Zubereitung:

Hüttenkäse in Sieb geben und abtropfen lassen. Rüebli schälen und kleinste Würfeli schneiden. Thymianblätter von den Zweigen streifen und mit Rüebli und Hüttenkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer mischen. Randen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit rundem Ausstecher in Form stechen. Randenscheiben mit Hüttenkäse aufschichten. Balsamico, Senf, wenig Salz, Pfeffer und Nelkenpulver verrühren. Honig und Öl dazurühren. Türmchen damit beträufeln.

### Tipp:

Nach Belieben mit Rüblichips garnieren und mit ausgestochenen und gerösteten Toastscheiben servieren.



## Gefüllter Schweinsfiletbraten

Hauptspeise für 4 - 6 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Niedergaren: ca. 1 ¼ Std.

2	Schweinsfilets (je ca. 400 g)	
50 g	Toast	in Würfeli
30 g	Butter	weich
30 g	Dörrapfelschnitze	grob gehackt
30 g	getrocknete Cranberrys	grob gehackt
20 g	ungesalzene geschälte Pistazien	grob gehackt
2 EL	glattbättrige Petersilien	grob geschnitten
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
16 Tranchen	Bratspeck (lange)	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
1 EL	Bratbutter	



### Zubereitung:

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen. Platte und Teller vorwärmen.

Brot und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.

Je 8 Specktranchen nebeneinander senkrecht leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen (ergibt ein Rechteck von ca. 25 x 30 cm. Fleisch würzen auf den Speck legen. Dörrfrüchtefüllung zwischen den beiden Filets verteilen, mit dem Speck umwickeln, mit Küchenschnur binden.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Braten rundum ca. 5 Min. anbraten. Braten herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte legen. Fleischthermometer in eines der Filets stecken.

### Niedergaren:

Ca. 1 ¼ Std. in der Mitte des vorgewärmten Ofens. Die Kerntemperatur soll 62 Grad betragen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad bis zu 1 Std. warm gehalten werden. Herausnehmen, Braten tranchieren, mit den Spinatnudeln und der Passionsfruchtbutter anrichten.

### Lässt sich vorbereiten:

Braten ca. 1 Tag im Voraus füllen und binden, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

## **Passionsfruchtbutter**

Vor- und Zubereiten: ca. 10 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Für eine «Engeli-Form»

Ergibt 6 Stück

80 g gesalzene Butter

1 Passionsfrucht

halbiert, Fruchtfleisch herausgelöst, durch ein Sieb  
Gestrichen (ca. 1 EL Saft)

Butter mit dem Passionsfruchtsaft mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 2 Min. rühren, in die Form füllen, glatt streichen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren. Restliche Butter für die Nudeln kühl stellen. Herausnehmen, sorgfältig herausdrücken.

### **Lässt sich vorbereiten:**

Ca. 1 Woche im Voraus zubereiten.

Butter statt Engeli zu Rolle formen.

## Spinatnudeln

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Beilage für 4 - 6 Personen

350 g	Teigwaren (z.B. Pappardelle)
	Salzwasser, siedend
300 g	Jungspinat
2 dl	Saucen - Halbrahm
$\frac{3}{4}$ TL	Salz
$\frac{1}{2}$ EL	gemischte Pfefferkörner (z. B. Exotik), zerstoßen

Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, ca. 1  $\frac{1}{2}$  dl Kochwasser beiseite stellen. Teigwaren über den Spinat giessen, abtropfen. Saucen Halbrahm und Kochwasser aufkochen, Hitze reduzieren. Teigwaren und restliche Passionsfruchtbutter daruntermischen, würzen.



## Birnen - Auflauf mit Espresso - Glace

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 20 Min. + 45 Min. backen

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Auflaufformen ausbuttern



12 Sablés

fein zerbröseln

4 Birnen

schälen, entkernen und in Spalten in der Form verteilen

4 Eigelb

schaumig schlagen

6 EL Zucker

300 g Magerquark

2 EL Vanillecremepulver

dazugeben und rühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht

Die Quarkmischung über die Birnen gießen und ca. 45 Minuten backen. Eine Kugel Espresso - Glace in die Mitte setzen und sofort servieren.

