

Pumpernickel mit Frischkäse
Wildlachstatar u. Seehasenrogen

Scharf-Saure asiatische Suppe

Ravioli ricotta e spinaci

Kiwi-Limetten Sorbet

Filet Wellington
Pommes Duchesse
Feine Böhnchen

Pasteis de nata

(alle Rezepte sind für 4 Personen)

Pumpernickel mit Frischkäse, Lachstatar u. Seehasenrogen

(für ca. 30 Stück)

ca. 250 gr	Frischkäse (Cantadou)
30 Stk	Pumpernickel
80 gr	Wildlachstatar
20 gr	Seehasenrogen
1 Bd	Dill

Frischkäse auf die Pumpernickel streichen, Lachs darauf auf dem Pumpernickel verteilen, mit wenig Seehasenrogen drapieren und mit Dill garnieren.

Scharf-Saure asiatische Suppe

30 gr	getrocknete chinesische Pilze
50 gr	Glasnudeln
250 gr	Schweinefleisch
2 TL	Sojasauce
100 gr	Karotten
1 Bd	Frühlingszwiebeln
1 Stk	Peperoncini (Chili)
2 EL	Rapsöl
100 gr	grüne Erbsen
8 dl	Fleischbouillon
130 gr	Bambussprossen
1 EL	Apfelessig
1 cm	frischer Ingwer
50 gr	Sojabohnenkeimlinge
	Sambal Olek
	Salz, Pfeffer

Die Pilze einige Stunden einweichen. Glasnudeln in reichlich kochendes Wasser geben, von der Kochstelle nehmen und zugedeckt ca. 4 Minuten quellen lassen. Nudeln auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Das Fleisch in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit Soja-Sauce beträufeln. Karotten schälen, nach Wunsch der Länge nach 4 Kerben einschneiden und die Karotten in Scheibchen schneiden, so entstehen Blütenblätter. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Chili-Schoten entkernen und in feine Streifen schneiden.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch darin kurz anbraten. Vorbereitetes Gemüse und Erbsen zugeben und mit Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Bambussprossen, Sojabohnenkeimlinge, Glasnudeln, abgetropfte Pilze sowie Chilischoten zufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Suppe mit Sambal Olek abschmecken.

Wer es schärfer liebt, gibt noch etwas Sambal Olek in seine Suppentasse.

Servieren

Dazu servieren wir frisches Baguette oder Sesamsticks

Ravioli ricotta e spinaci

300 g.	Ricotta
600 g.	Spinatblätter
2 Stk	Eier
300 gr	Mehl
	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
3 Stk	Eier
50 gr	Butter
2 Stk	Salbeiblätter

Das gesiebte Mehl auf einem Backbrett anhäufen und in der Mitte eine Mulde bilden. Die geschlagenen Eier, eine Prise Salz und einen Esslöffel lauwarmes Wasser in die Mulde geben.

Mit einer Gabel vermischen, dann für 10 Minuten kräftig kneten bis der Teig elastisch und glatt ist. Nun eine Kugel formen, diese in Klarsichtfolie einwickeln und ungefähr 60 Minuten gehen lassen.

Während der Teig aufgeht, die Füllung zubereiten:

Den Spinat entblättern, mehrmals unter fliessendem Wasser waschen und für wenige Minuten in dem ihm noch vom Waschen anhaftenden Wasser kochen. Abtropfen lassen, kräftig mit den Händen ausdrücken und mit dem Wiegemesser zerkleinern. Mit Ricotta, den Eiern, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen. Die Zutaten sorgfältig mischen, bis man eine gleichmässige Mischung erhält.

Den Teig in vier Teile teilen und jeden Teil von Hand (oder mit der Pastamaschine) in dünne Streifen schneiden. Auf den Längsseiten der Streifen im Abstand von 4 cm kirschgrosse Häufchen mit der Füllung anrichten. Den nicht belegten Teig darüber legen und mit den Fingern um die Füllung herum andrücken, so dass sich keine Luft mehr in den Taschen befindet und dann gut verschliessen. Die Ravioli (quadratisch oder rechteckig) formen, indem sie mit einem Teiggrädchen ausgeschnitten werden.

Wenn sie fertig sind, nach und nach auf ein mit Mehl bestreutes Geschirrtuch legen.

Wenn alle fertig sind, in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geben und für einige Minuten kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel die Ravioli herausnehmen.

Die Butter in einer kleinen Pfanne wärmen bis diese flüssig ist. Die Ravioli in vorgewärmten Tellern anrichten, mit der flüssigen Butter napieren und mit 2 Salbeiblättern belegen.

Kiwi-Limetten Sorbet

5 Stk	Kiwi reif (300 gr Fruchtfleisch
1 Stk	Limette
125 gr	Zucker
	Champagner oder Prosecco

Die Kiwis schälen, dabei den harten Stielansatz herausschneiden. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Fruchtwürfel auf einem Teller verteilen und mit Limettensaft beträufeln. Den Teller für eine Stunde in das Tiefkühlgerät stellen.

In der Zwischenzeit den Zucker mit 125 ml Wasser aufkochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und ein Sirup entstanden ist. Den Zuckersirup abkühlen lassen. Die angefrorenen Kiwiwürfel mit dem Zuckersirup im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Das fertige Sorbet in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Das Sorbet dekorativ in Gläser geben und nach Belieben mit etwas Champagner oder Prosecco aufgießen. Restliches Sorbet im Spritzbeutel in das Tiefkühlgerät legen, nach und nach verbrauchen.

Filet Wellington

Backofen auf 200 Grad vorheizen

800 gr	Rindsfilet (vorzugsweise das Mittelstück)	
1 EL	Madeira	
2 EL	Weisswein	marinieren
	Bratbutter	erhitzen, Filet anbraten
	Salz, Pfeffer	würzen, Auf einem Rost erkalten lassen, den Fleischsaft auffangen

Farce:

50 gr	Speckwürfeli	anbraten
2 Stk	Schalotten	fein gehackt
2 Stk	Knoblauchzehen	zerdrücken
200 gr	Champignons	in Scheiben schneiden
30 gr	getrockn. Morcheln	
10 gr	Totentrompeten	einweichen, fein schneiden, andünsten
	Salz, Pfeffer	
	Zitronenthymian	
	Pasteten Gewürz	Pilze würzen, in eine Schüssel geben

300 gr	Kalbsbrät	
1 Stk	Ei	verquirlen
2 EL	Paniermehl	
	Cognac, Madeira	mit dem aufgefangenen Fleischsaft mischen, zugeben, gut durchkneten

Teig:

500 gr	Blätterteig	rechteckig auswallen
200 gr	Parmaschinken fett	Filet mit Farce und Specktranchen umhüllen und in den Teig einpacken, mit Teigresten garnieren
1 Stk	Eigelb	bestreichen, einstechen, 1 Std. an der Kälte stehen lassen. Im Backofen 30-40 Min. backen, die Kerntemperatur beträgt ca. 55-60 Grad.

Achtung:

Filet gegen Ende der Backzeit evtl. mit Folie vor zu starker Bräunung schützen. Herausnehmen, vor dem Tranchieren ca. 15 Min. stehen lassen.

Pommes Duchesse

Spritzsack mit gezackter Tülle

Backpapier für das Blech

700 gr	Kartoffeln, z.B. Bintje, geschält, in Stücke geschnitten
2 Stk	Eigelb
15 gr	Butter
	Salz, Muskatnuss

Für die Pommes Duchesse Kartoffeln im Dampf oder siedendem Salzwasser weich garen, abtropfen lassen. Durchs Passe-vite treiben. Eigelb und Butter darunter rühren, abschmecken.

Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Rosetten auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

Rosetten in den auf 200 °C Umluft/Heissluft vorgeheizten Ofen schieben. 10-15 Minuten backen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Pasteis de Nata

Zutaten für 12 Stück:

180 gr	Zucker
2 EL	Mehl
8 Stk	Eigelb
500 ml	Sahne
1 Prise Salz	
abgeriebene Schale von 1 Zitrone	
500 Gr	Blätterteig (Kühlregal)
	Zimt zum Bestäuben

Zubereitung:

Zucker, Mehl, Eigelbe, Sahne, Salz und Zitronenschale mit den Quirlen des Rührgeräts verrühren. In einen Topf geben, kurz aufkochen lassen, dabei ständigiterrühren. Dann in eine Schüssel geben und lauwarm auskühlen lassen. Mit einer Klarsichtfolie abdecken, damit keine Haut entsteht.

Blätterteig ausrollen und Kreise ausschneiden, die so groß sind, dass sie in die Muffin Förmchen passen. Die Förmchen mit Teig auslegen und andrücken.

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Die Creme bis 1 cm unter den Rand in die Förmchen einfüllen. Auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten backen. Dabei immer beobachten! Die Oberfläche sollte karamellisieren und leicht dunkel sein.

Die Törtchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Zimt bestreut servieren.