

Crevetten Salat Jaffa



Weisse Spargeln

Sauce Hollandaise, Rohschinken



Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce und Nudeln



Süssmostcreme



Crevetten Salat Jaffa

Zutaten:

400 gr	Crevetten (gekocht, geschält)
3	Grapefruits
3 Esslöffel	Zucker

Für die Sauce:

1 Messerspitze	Dill
1 Teelöffel	Zitronensaft
2 Tropfen	Tabasco
6 Esslöffel	Mayonnaise (light)

Zubereitung:

- Grapefruits filetieren, in eine Schüssel geben und den Zucker beifügen
- Grapefruits ca. 5 Minuten im eigenen Saft ziehen lassen
- Saft absieben und die Grapefruits mit den Crevetten mischen

Zubereitung Sauce:

- Alle Zutaten (Dill, Zitronensaft, Tabasco und Mayonnaise) gut verrühren

Anrichten:

- Sauce mit den Grapefruits und den Crevetten mische und sofort servieren

Weisse Spargeln, Sauce Hollandaise, Rohschinken

Zutaten:

1 Kg Weisse Spargeln
200 gr Rohschinken

Reduktion:

1 dl Weisswein
1/2 dl Weissweinessig
1 Schalotte (fein gehackt)
4 Petersilienstiele
6 weisse Pfefferkörner

Sauce:

2 Eigelb
100 gr Butter in Stücke geschnitten
Salz und weisser Pfeffer

Zubereitung:

Reduktion:

- Alle Zutaten (Reduktion) in einer Pfanne auf ca. 2 Esslöffel einkochen
- Reduktion in eine dünnwandige Schüssel absieben und abkühlen
- Eigelb zur Reduktion geben.
- Im heissen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) ca. 3 Minuten mit dem Schwingbesen schaumig rühren.
- Butterstücke nach und nach unter ständigem rühren begeben
- Solangeiterrühren bis die Sauce cremig ist.
- Mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken

Anrichten:

- Spargeln und Rohschinken auf einem warmen Teller anrichten und die Sauce über den Spargeln verteilen

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce und Nudeln

Zutaten:

600 gr	Kalbfleisch am Stück
1 Esslöffel	Bratbutter
1 Esslöffel	Mehl
	Paprika und Rosmarin (fein gehackt)

Sauce:

1 dl	Weisswein
1 dl	Bouillon
1 Esslöffel	Butter
1 Esslöffel	Mehl
1 Messerspitze	Paprika
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Fleisch in Streifen schneiden (1,5 x 3 cm)
- Fleisch portionenweise schnell anbraten und etwas mit Mehl bestäuben
- Mit Paprika und Rosmarin leicht anwürzen
- Fleisch in einer Schüssel beiseitestellen

Sauce:

- Bratensatz (Fond) mit dem Wein auflösen und etwas einkochen lassen
- Mehl und Butter mit einer Gabel gut vermischen und unter die Sauce schwingen
- Unter ständigem rühren Rahm dazugeben, Paprika dazugeben
- Sauce abschmecken
- Fleisch in die Sauce geben und noch einmal heiss werden lassen

Anrichten:

- Fleisch mit den Nudeln in einem warmen Teller anrichten

Die frischen Nudeln werden wir in meinem neuen Pastamaker zubereiten

Süssmostcreme

Zutaten:

4 dl	Apfelsaft
1 Esslöffel	Zitronensaft
4 Esslöffel	Zucker
2 Esslöffel	Maizena
2	frische Eier
1 dl	Vollrahm
1 - 2	Äpfel

Zubereitung:

- Alle Zutaten **ohne dem Rahm** mit dem Schwingbesen verrühren
- Unter ständigem rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen
- Sobald die Masse bindet, Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Minuteniterrühren
- Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen
- Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen und auskühlen lassen
- Creme ca. 2 Stunden kühl stellen
- Creme glatt rühren.
- Steif geschlagenen Rahm sorgfältig unter die Creme ziehen
- Äpfel in dünne Schnitze schneiden

Anrichten:

- Creme in ein Glas geben und mit den Apfelstücken garnieren