



Antipasti

Pane Carasau
Oliven aus Sardinien
Salsiccia
Ziegenkäse mit Lemonen-Oliven-Oel
Hummus Tapas

Primo

Bunter Salat
&
Crevette in Chnobli

Secondo

Gefülltes Schweine Filet
&
Selleri/Kartoffel Pure
&
Gemüsebeilage

Dolce

Apfel im Schlafrock
&
Glace

Digestivo

Kaffee e Grappa



Bunter Salat mit Crevetten mit Chnoblì gebraten

Rezept für 4 Personen

Salat

2 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Kürbiskerne
1 EL milder Senf
3 EL Apfelessig
1 EL/3 EL Traubenkernöl/Sonnenblumenöl
Salz, nach Bedarf
Pfeffer, nach Bedarf
200 g Blattsalat
100 g Portulak oder ähnlicher Salat
1 Granatapfel, Kerne ausgelöst
(ergibt ca. 200 g)

1. Kerne ohne Fett in einer Pfanne rösten, herausnehmen.
2. Senf, Essig und Öl verrühren, würzen. Kurz vor dem Servieren Kerne und alle restlichen Zutaten begeben, mischen.
Den Salat auf Tellern anrichten

Crevettenschwänze

1 Peperoncino rot, 2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie glattblättrig
0.5 dl Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle Zitronensaft einige Tropfen zum Abschmecken

Crevetten kalt abspülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Auf einen grossen Teller legen. Crevettenschwänze müssen nur noch kontrolliert werden, ob der Darmfaden entfernt ist, anschliessend kurz kalt spülen und trockentupfen.

Den Peperoncino mitsamt Kernen in feinste Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Petersilie fein hacken.
Crevetten aus der Schale lösen.
Eine Bratpfanne leer gut erhitzen. Dann das Öl, die Riesencrevetten, den Peperoncino und den Knoblauch beifügen und alles kurz, aber kräftig braten, bis sich die Riesencrevetten schön rot verfärbt haben.
Die Pfanne beiseiteziehen, die Petersilie untermischen und das Gericht mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.
Auf den bereitgestellten Salattellern sofort servieren.



Gefülltes Schweinsfilet

Rezept für 4 Personen

12 Dörripflaumen	entsteint in wenig Cognac mariniert
1 Schweinsfilet ca. 300 g	längs bis in die Mitte eingeschnitten
Senf, Pfeffer, Paprika	
300 gr Kalbsbrät	
50 gr Schinken- oder Zungenwürfeli oder Rohschinkenwürfeli	
Peterli, Schnittlauch, feingeschnitten	
ca. 16 Tranchen Frühstücksspeck	

Filet mit 8 Dörripflaumen füllen. Zusammendrücken, aussen würzen.

Brät mit Schinken-, Rohschinken- oder Zungenwürfeli, Kräutern und den restlichen 4 gehackten Dörripflaumen vermischen.

Specktranchen schuppenartig nebeneinanderlegen,
1/3 der Brätmasse darauf streichen,
Filet darauflegen, mit Brät rundum zudecken und mit Speck einschlagen.
Mit der Specknaht nach unten auf eine flache Platte (Glas) legen.

Bratenthermometer in der Mitte einstecken.
Ofen vorheizen 180 °C
Zeigt das Thermometer 70-75 °C aus dem Ofen nehmen.

Den Fond kann direkt verwendet werden oder für die Sauce weiterverarbeitet werden.

Das Filet Tranchieren und in vorgeheizten Tellern zu den Beilagen anrichten.

Sauce:
Zwiebel
Pilze
Weisswein
Saucenrahm
Fond vom Filet



Sellerie-Kartoffelpüree

Rezept für 4 Personen

200 g Sellerie in Würfel schneiden
250 g Kartoffeln (nicht kochfeste Sorte) auch in Würfel schneiden
½ dl Milch
½ -1 dl Rahm oder Kaffeerahm
½ KL Salz und etwas Muskat
½ Bund Schnittlauch (gehackt)

Kartoffel- und Selleriwürfel weich kochen
Mit Kartoffelstampfer, Mixer oder Passevite pürieren
Die Milch und den Rahm unter die Masse ziehen
Mit Salz und Muskat abschmecken.
Mit Schnittlauch darauf streuen



Äpfel im Schlafrock

Rezept für 4 Personen

70 g gemahlene Haselnüsse
0.5 Bio Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2 EL Zucker
4 EL Rahm
1 EL dunkle Sultaninen
4 mittelgrosse Äpfel (je ca. 150g; z.B. Boskoop oder Gala),
geschält, Kerngehäuse grosszügig entfernt
0.5 Bio Zitrone, nur Saft
1-2 Eier

1. Alle Zutaten bis und mit Sultaninen mischen, Masse in einen Spritzsack ohne Tülle füllen.
2. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Blätterteig in 4 Quadrate von je ca. 17x17cm schneiden. Äpfel bis 1 cm über den Rand füllen und auf die Blätterteigquadrate stellen. Die Teigländer mit Wasser bestreichen, Äpfel einpacken, den Teig mit Ei bestreichen

Gewusst wie: Teigecken nacheinander auf den Apfel legen, gut andrücken. Aus dem restlichen Teig 4 beliebige Formen von ca. 4 cm Ø ausstechen, mit Wasser bestreichen, auf die Verschlussstelle legen, leicht andrücken.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.