



Chili-Prussiens

Kabeljau auf Spinat
(Reis)

Rindsmedaillon mit Pflaumen-Rosmarin-Haube
(Knöpfli)

Zitronen-Sabayon



Chili-Prussiens

Rezept für Für etwa 30 Stück

Backpapier für das Blech

- 1/2 Butterblättereig, rechteckig ausgewählt
- 1 Eiweiss, leicht verquirlt
- 3-4 rote Chilischoten, entkernt, in Streifen geschnitten
- 3 EL Sbrinz AOP, gerieben
- grobes Salz

Für die Prussiens Teig mit Eiweiss bepinseln. Chilis, Sbrinz und Salz darauf verteilen. Teig von 2 Seiten her zur Mitte aufrollen.

Zugedeckt 20 Minuten in den Tiefkühler legen.

Teigrolle in ca. 7 mm breite Prussiens schneiden, auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen



Kabeljau auf Spinat

Rezept für 4 Personen

8 Trauben
2 EL Cashewnüsse
2 Kaffirlimettenblätter
1 Zwiebel
1 EL Butter
200 g Blattspinat
1 dl Weisswein
Salz
Pfeffer
600 g Kabeljaufilets
20 g Kokosraspeln
1 dl Kokosmilch

Backofen auf 170 °C vorheizen.
Trauben halbieren, eventuell entkernen.
Cashewnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten.
Limettenblätter in Streifen schneiden.
Zwiebel grob hacken.

Butter heiss werden lassen, Zwiebel begeben, andünsten.
Blattspinat begeben, Weisswein dazugiessen, aufkochen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Gratinform geben.

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, darauf legen.
Kokosraspeln darüber streuen. Limettenblätter darauf verteilen.
Kokosmilch darüber giessen. Fisch im Ofen ca. 20 Minuten backen.
Herausnehmen, Trauben und Cashewnüsse darauf verteilen.



Rindsmedaillon mit Pflaumen-Rosmarin-Haube

Rezept für 8 Portionen

8 Rindsmedaillons à 180 g
Pfeffer aus der Mühle
8 EL Olivenöl
16 Tranchen Rohschinken à ca. 10 g, z. B.
Culatello di Parma
10 getrocknete Pflaumen ohne Stein
4 Zweige Rosmarin
40 g Butter, weich
4 EL Paniermehl
1 EL gemahlener Zimt
4 Prisen Salz
Fleur de sel

Vorbereiten max. 1 Tag vorher: Medaillons mit Pfeffer und Öl einreiben.
Culatellotranchen in der Mitte falten. Je 2 Culatellostreifen um 1 Medaillon wickeln und mit Küchenschnur festbinden.
Mit Klarsichtfolie abdecken und kühl stellen.
Pflaumen hacken. Einige Rosmarinnadeln beiseite stellen.
Restliche Rosmarinnadeln abstreifen und hacken.
Mit Pflaumen, Butter, Paniermehl, Zimt und Salz verkneten.
Masse zwischen Klarsichtfolien mit einem Wallholz ca. 3 mm dick auswallen.
Auf einem Teller kühl stellen. Mit einem runden Ausstecher Rondellen in Medaillongrösse ausstechen.

Fertigstellen: Fleisch zum Temperieren ca. 1 Stunde im Voraus aus dem Kühlschrank nehmen.
Backofen auf 170 ° C vorheizen.
Medaillons in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je 1 Minute braten.
Medaillons in eine Gratinform legen. Pflaumenrondellen darauflegen.
Mit beiseitegestellten Rosmarinnadeln belegen.
Medaillons in der Ofenmitte 15 Minuten (blutig), 20 Minuten (rosa) oder 25 Minuten (durch) garen.
Aus dem Ofen nehmen, mit Fleur de Sel bestreuen und servieren.



Knöpfli

Rezept für ca. 8 Portionen

200 g Mehl
100 g Knöpflimehl
1 TL Salz

1 ½ dl Milchwasser (halb/halb)
3 frische Eier

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Milch und Eier verrühren, in die Mulde giessen und mit der Kelle mischen und solange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft.
Zugedeckt 30 min quellen lassen.

Teig portionenweise durchs Chnöpfli-Sieb in leicht siedendes Wasser (gesalzen) streichen.
Chnöpfli ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen und warmstellen.



Portwein-Sauce

Rezept für ca. 3dl Sauce

2 Schalotten
2 dl Portwein
1 dl Rindfond
1 dl Kalbsfond
2 El Honig
2 TI Mehl
2 TI Butter

Weiche Butter zusammen mit dem Mehl verarbeiten und in einer Folie kühl stellen.
Schalotten fein hacken und im Bratsatz mit Bratbutter dünsten und mit dem Portwein ablöschen.
Honig und den Fond beigeben und zu eine Sauce köcheln.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit der Mehlmutter etwas binden.



Zitronen-Sabayon

Rezept für 2 Personen

- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- ½ Zitronenschale, fein gerieben
- 1 dl Schaumwein
- ½ Mandelblättchen, geröstet

Eigelb, Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel cremig rühren.
Schüssel in ein heisses Wasserbad stellen.
Schaumwein zur Eimasse giessen, mit dem Schwingbesen kräftig schlagen, bis die
Creme ungefähr das Doppelte an Volumen erreicht hat und sehr schaumig ist.
In Gläser oder Schalen füllen, mit den Mandelblättchen garnieren und sofort
servieren.
