



Apéro Häppchen



Herbstsalat mit Birnen und Rauchforellenfilet



Fettuccine an Zitronen-Basilikumsauce



Gefülltes Filet mit Dörrfrüchten  
Portweinsauce mit getrockneten Tomaten  
Risotto



Mandelkuchen (Majorca)  
mit etwas Vanille Glace



Kaffee  
Grappa





---

## Herbstsalat mit Birnen und Rauchforellenfilet

Rezept für 4 Personen

---

2 Birnen  
2 EL entsteinte grüne Oliven  
2 EL Weissweinessig  
0.5 Knoblauchzehe  
4 EL Joghurt  
1 EL Birnendicksaft oder flüssiger Honig  
Salz  
Pfeffer  
60 g tiefgekühlte Maroni, vor Gebrauch aufgetaut  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 hart gekochtes Ei  
300 g Nüsslisalat Mit der Sauce drapieren.

### Zubereitung

Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnen in Würfelchen, Oliven in Rädchen schneiden. Beides mit Essig mischen.  
Knoblauch dazu pressen. Joghurt und Birnendicksaft dazu mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.  
Maroni grob hacken. Im Öl 2–3 Minuten anbraten.  
Ei hacken. Nüsslisalat sorgfältig mit der Birnensauce mischen. Anrichten.  
Maroni und Ei darüber streuen.

---



---

## Fettuccine an Zitronen-Basilikumsauce

Rezept für 4 Personen

---

1 Bio-Zitrone  
1 rote Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
3 dl Gemüsebouillon  
2 dl Milch-Rahm (halb-halb)  
2 TL Maisstärke  
Salz  
Pfeffer  
500 g frische Teigwaren, z. B. Fettuccine  
60 g Grana Padano  
1 Bund Basilikum

### Zubereitung

1. Zitronenschale fein abreiben, beiseitestellen. Saft auspressen (ergibt ca. 0,5 dl). Zwiebel hacken. Im Öl andünsten. Zitronensaft und Bouillon begeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Milch-Rahm und Maisstärke verrühren. Zur Sauce giessen. Unter Rühren köcheln, bis die Sauce bindet.
  2. Fettuccine in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Teigwaren mit Sauce und beiseitegestellter Zitronenschale anrichten. Grana Padano darüber reiben. Basilikumblätter darüber zupfen.
-



---

## Gefülltes Filet mit Dörrfrüchten

Rezept für 4 Personen

---

50 g Dörraprikosen, in Würfeli  
50 g entsteinte Dörrpflaumen in Würfeli  
in eine Schüssel geben  
2 dl Orangensaft  
1 dl Fleischbouillon aufkochen, über die Dörrfrüchte giessen,  
ca. 20 Min. stehen lassen, absieben dabei Flüssigkeit auffangen, beiseite  
stellen  
0.5 EL Majoran, fein geschnitten  
0.25 TL Salz, wenig Pfeffer alles mit den Dörrfrüchten mischen  
Fohlenfilet (2x 300g bei 4 Personen),  
Schweinsfilet (2x 300g bei 4 Personen)  
längs zum Füllen aufschneiden, mit der  
Füllung satt füllen.  
18 Tranchen Bratspeck Filets damit umwickeln, in das  
Bratgeschirr legen.

Braten:

Ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens anbraten.  
Hitze auf 180 Grad reduzieren,  
Fleisch von Zeit zu Zeit mit der beiseite gestellten Flüssigkeit bestreichen  
und ca. 30 Min. fertig braten. (Kerntemperatur 55 °C Fohlen, Scheinsfilet 60-65 °C)  
Herausnehmen, Sauce auffangen, Filets tranchieren, mit der Sauce servieren.

Beilage:  
Risotto

---



---

## Portweinsauce mit getrockneten Tomaten

Rezept für 3 dl Sauce

---

### Zutaten

100 g eingelegte getrocknete Tomaten oder getrocknete Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
2 Schalotten  
1,5 dl Portwein  
2 dl Kalbsfond  
3 dl Rahm  
Zitronensaft  
1 Bund Peterli  
Bratbutter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Tomaten abtropfen und in Streifen schneiden.

Die Schalotten und Knoblauch fein hacken

Die Schalotten den Knoblauch und die Tomaten in der heissen Butter andünsten und mit dem Portwein ablöschen.

Die Hitze sofort reduzieren und die Menge auf die Hälfte einköcheln.

Den Kalbsfond dazu geben und wieder reduzieren.

Soviel Rahm dazu geben bis die Sauce schön cremig ist.

Mit Salz und Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken und warm stellen.

Die Sauce passt hervorragend zu gegartem Fleisch z B welches niedergegart wurde.

---



---

## Mandelkuchen (Majorca)

Rezept für Springform von 28 cm bis 32 cm  
Rezept von Josefa Sanchez Garzia, Finca Son Gener

---

400 g gemahlene Mandeln  
400 g brauner Zucker  
100 g Mehl  
8 g Trockenhefe  
1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)  
9 Eier  
1.5 dl Olivenöl  
½ TL Zimt

Backofen auf 250 °C vorheizen  
Eigelb mit Zucker aufschlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse hellgelb ist.  
Olivenöl unter die Eier-Zucker-Masse ziehen  
Mehl, Hefe, Zimt und Zitronenschale untermischen.  
Mandeln beifügen und alles nochmals gut mischen.  
Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Mischung in die vorbereitete Form geben und in den Ofen schieben.  
Temperatur sofort auf 180 °C reduzieren und den Kuchen 35 Minuten backen.  
Allenfalls auf 160 °C reduzieren.  
Kuchen in der Mitte mit einem Holzstäbchen einstechen, um zu testen, ob der Teig nicht mehr flüssig ist.  
Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

1 Kleine Kugel Vanille Glace neben dem Kuchen servieren.

---