

Menü

Italienischer Büffelmozzarella
mit Panzanella



Bodensee-Zanderfilet an Rotweinbutter
auf Blattspinat



Rinderfilet im Speckmantel
auf weißem Spargel
mit gestossenen Kartoffeln



Weißer Schokoladeneispuma
Mit Erdbeeren an Minzpesto

Rezepturen (für 4 Personen)

**Italienischer Büffelmozzarella
mit Panzanella**

Büffelmozzarella	2	Stk.
Toastbrotsscheiben	8	Stk.
Fleischtomate	1	Stk.
Rote Zwiebel	1	Stk.
Blattpetersilie	20	g
Ruccola	10	g
Zucchini	1	Stk.
Weißwurstsenf	1	El
Knoblauch geh.	½	Zehe
Balsamico dunkel	100	g
Olivenöl	100	g
Salz, Pfeffer		

Zubereitung:

Toastbrot in gleichmässige Würfel schneiden, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 140°C goldgelb rösten. Fleischtomate in gewünschte Größe schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden, Blattpetersilie grob schneiden, Ruccola grob schneiden, Zucchini halbieren, in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Alles in einer Schüssel locker mischen.

Senf mit Knoblauch und Balsamico mischen, das Olivenöl einrühren und abschmecken. Den Salat damit marinieren und auf dem geschnittenen Mozzarella anrichten.

Bodensee-Zanderfilet an Rotweinbutter auf Blattspinat

Zanderfilet	400	g
Rotwein	200	ml
Portwein rot	100	ml
Zwiebel rot gewürfelt	½	Stk
Butter	100	g
Salz, Pfeffer		
Blattspinat	200	g
Hühnerbrühe	3	El
Zwiebelwürfelchen	1	TI
Butter		20 g

Zubereitung:

Rotwein, Portwein und Zwiebel auf einen drittel reduzieren, mit Butter aufmontieren und abschmecken. Zanderfilet würzen, Hautseite mehlieren und kross braten. Brühe mit Zwiebel aufkochen, mit kalter Butter aufmixen und abschmecken. Eine Bratpfanne erhitzen, den Blattspinat hineingeben, mit Butterbrühe angießen, schwenken und sofort anrichten.

Rinderfilet im Speckmantel auf weißem Spargel mit gestossenen Kartoffeln

Rinderfilet	600 g
Speckscheiben	10 Stk
Weisser Spargel 18/22	16 Stk
Salz, Zucker	
Neue Kartoffeln	400 g
Frühlingszwiebel	2 Stangen
Olivenöl	

Zubereitung:

Spargel schälen und im Salz-Zuckerwasser bissfest kochen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen. Die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden, in reichlich Olivenöl andünsten, über die Kartoffeln geben, zerstoßen und abschmecken. Das Rinderfilet mit Speck einwickeln, an braten und im Ofen bei 120°C garen.

Weißer Schokoladenespuma mit Erdbeeren an Minzpesto (10 Personen)

Sahne	200	g
Milch	200	g
Couverture weiß	200	g
Gelatine	5	g
Erdbeeren	30	Stk.
Minze	10	Stängel
Läuterzucker 2:1	50	ml
Grand Marnier	50	ml
Pinienkernen	20	g

Zubereitung:

Milch erhitzen, geraspelte Couverture einrühren, eingeweichte Gelatine darin auflösen und kalte Sahne dazugießen. In vorgekühlten Sahnebläser abfüllen und kühl stellen. Minzherzen für Garnitur beiseite legen. Die Blätter mit gerösteten Pinienkernen, Läuterzucker und Alkohol mixen. Erdbeeren waschen und in feine Scheiben schneiden.