

Menü

Riesengarnelen mit Zucchini Salat



Hausgemachte Nudeln mit Pfifferlingen



Schweinelendchen gebraten mit Salbei
auf Röstli und Ofentomaten



Tiramisu
mit bunten Beeren

Rezepturen (4 Personen)

Riesengarnelen mit Zucchini Salat

Riesengarnelen	8	Stk.
Olivenöl zum braten		
Zucchini	300	g
Zwiebeln	10	g
Süßer Senf	1	TL
Weißer Balsamico	1	El
Olivenöl	1	El
Salz, Pfeffer		

Zubereitung:

Garnelen schälen und Darm entfernen.

Die Zucchini waschen, mit einem Hobel oder Messer längs in dünne Scheiben schneiden und anschließend in lange Streifen.

Senf, Essig, Zwiebeln und Gewürze verrühren und dann das Öl langsam einrühren.

Nun die Streifen damit marinieren.

Die Garnelen würzen und kurz aber scharf anbraten

Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen in Kräuterrahm

Mehl 405	200	g
Eigelb	5	Stk
Olivenöl	½	El
Pfifferlinge	350	g
Zwiebelwürfelchen	50	g
Weißwein	80	ml
Sahne	150	g
Salz, Pfeffer		
Kräuter gehackt	1	El

Zubereitung:

Mehl mit Eigelb und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten und in Klarsichtfolie ca. eine Stunde ruhen lassen. Auf gewünschte dicke walzen und in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser al dente kochen.

Pfifferlinge in gleichmäßige Stücke reißen. Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anschwitzen, Zwiebeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne aufgießen, etwas einkochen und abschmecken. Vor dem anrichten Kräuter einrühren.

Schweinelendchen gebraten mit Salbei auf Rösti und Ofentomaten

Schweinefilet	600 g
Salbei	10 Blatt
Kartoffeln festkochend	600 g
Strauchtomaten	10 Stk.
Knoblauch, Olivenöl	
Rosmarin, Thymian	
Salz, Pfeffer, Puderzucker	

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen lassen, Haut entfernen und durch eine grobe Reibe drücken und nach belieben würzen. In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und mit Kartoffeln ca. 2 cm dick belegen und beidseitig gold-gelb braten. Das Filet würzen, in einer Bratpfanne kurz von allen Seiten anbraten, dann in fein geschnittenem Salbei drehen und auf ein Gitter legen. Anschließend bei 120C° ca. 20 Min. garen. Die Strauchtomaten für 10 Sek. in kochendes Wasser legen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die geschälten Tomaten vierteln, Kerngehäuse rausschneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren. Auf einem Blech verteilen und bei 90C° bis zum servieren im Ofen ziehen lassen. Dazu passt Bratensauce, Tomatensauce oder Salbei-Olivenöl.

(8 Personen)

Tiramisu mit bunten Beeren

Mascarpone	250	g
Sahne	50	ml
Eier	2	Stk.
Zucker	60	g
Weinbrand	25	g
Gelatine	4	g
Sahne geschlagen	100	g
Löffelbisquitte	32	Stk.
Kaffee		

Zubereitung:

Mascarpone und Sahne glatt rühren.

Eier, Zucker und Weinbrand im Wasserbad aufschlagen, eingewickte Gelatine einrühren, kalt schlagen und mit dem Mascarpone verrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Kalter Kaffee mit Amaretto verfeinern, die Löffelbisquitte kurz darin tränken und eine Gratinform damit auslegen. Nun die Hälfte der Masse darauf verteilen, das ganze wiederholen und kühl stellen. Zum Schluss noch mit Kakao stäuben.

Man kann auch die Form mit Klarsichtfolie auslegen, mit der Masse beginnen, um es dann im kalten Zustand zu stürzen und in Stücke schneiden.