

# **Gourmet 12**

## **Kochen vom 2. April 2012**

**Von: Peter Koffler, Urs Schmied**



## **Birne mit Camembert-Quark-Creme und Nüsslissalat an Kirschvinaigrette**

Zutaten für 4 Personen:

2 Birnen (ca. 400g)  
4 EL Zitronensaft  
100 g reifer Camembert  
300 g Quarkcreme  
4 EL Milch  
1 kleine Schalotte  
Salz, Cayennepfeffer  
Petersilie

Nüsslissalat  
Kirschbalsamico  
Mandeloel

Zubereitung:

Die gewaschenen Birnen entkernen und in Spalten schneiden. Auf den Tellern anrichten und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Den Käse ohne Rinde klein schneiden, mit Quarkcreme und Milch fein pürieren. Ganz fein geschnittene Schalotte untermischen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Creme über die Birnen verteilen und mit gehackter Petersilie dekorieren.

Den Nüsslissalat neben der Birnen Anrichten und mit der Vinaigrette aus Kirschbalsamico und Mandelöl beträufeln.



## Schweinsfilet im grünen Mantel

Zutaten 4 Personen:

1 Schweinsfilet (ca. 500g)  
1 Schweinsnetz  
4-6 Scheiben Schinken  
500 g Bratwurstbrät  
2-4 Büschel verschiedene Kräuter, sowie Petersilie und Schnittlauch  
1-1 1/2 dl Rahm und Milch  
50-80g Weissbrot  
Salz, Pfeffer, Senf  
2-4 dl Weisswein, Bouillon

Das Filet würzen und kurz ringsherum anbraten. Das Netz in lauwarmen Wasser legen, und gut ausdrücken. Die gewaschenen und gut abgetropften Kräuter (ohne dicke Stile) mit Milch und Rahm im Mixer pürieren. Mit Bratwurstteig und Weissbrot gut vermischen.

Das Netz auslegen und die Kräutermasse darauf ausstreichen. Zuerst den Schinken und dann das Filet darauf legen und mit Hilfe des Netzes gleichmässig einwickeln. Die Enden mit Hölzern arretieren. Im Ofen ca. 45 Min unter häufigem wenden (goldbraune Farbe).

Von Zeit zu Zeit wenig Weisswein und Bouillon dazu giessen. Am Schluss die Sauce mit Kartoffelmehl (kalt angerührt) binden.

## **Kartoffelkuchen mit Kräutern**

750 g Salzkartoffeln  
Kräuter; Petersilie Majoran, Dill usw.  
50g Butter  
Salz, Muskat  
40g, geriebener Käse  
2 Eigelb  
50g Mehl  
2-4 Eiweiss (Schnee)

Die Kartoffeln durchpressen und die fein gehackten Kräuter im Butter dämpfen. Mit den Zutaten vermischen und gut würzen. Zuletzt den Eischnee darunter ziehen und in eine eingebuttrte Springform Backen während 30-40 Min.

## **Gefüllte Orange**

4 Halbbblutorangen  
Zitronensaft  
2 dl Rahm  
1-2 Eigelb  
100 g Zucker  
2 dl Milch  
6-7 Blatt Gelatine  
2 Eiweis  
Cognac

Orangen in Zick-Zack form in der Mitte halbieren und vorsichtig den Saft rauspressen. Eigelb, Zucker, Milch und Kartoffelmehl in einer Pfanne gut vermischen und unter ständigem Rühren mit den Schneebesen kurz vors Kochen bringen. Die Gelatine begeben und kalt stellen. Dabei die Masse öfters mal umrühren. Vor den Eindicken den Orangensaft unterrühren und mit Rahm und Cognac verfeinern.

In die halbierten Orangenschalen einfüllen und mit Rahm dekorieren.