

Menü vom 3. Dezember 2018

Jahresausklang

Randen-Carpaccio

Schweinsfilet auf Kürbispüree

Trauben-Rum-Crème

Randen-Carpaccio mit Mozzarella-Tatar und Nüsslisalat



Zutaten Tatar (für 4 Personen)

1 Kugel Mozzarella
1 Rüebli mittelgross
1/2 Stange Gemüselauch klein
Salz
1 Zitrone
1/2 Teelöffel Senf
0.5 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel Rapsöl

Zutaten Carpaccio (für 4 Personen)

50 g Nüsslisalat
1 Esslöffel Balsamicoessig
2 Esslöffel Weissweinessig
3 Esslöffel Gemüsebouillon
1/2 Esslöffel Senf
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5 Esslöffel Rapsöl
1/2 Bund Petersilie
250 g Randen gekocht, klein bis mittelgross

Zubereitung

1. Den Mozzarella auf Küchenpapier trockentupfen, dann in kleine Würfelchen schneiden. Die Rüebli schälen. Der Länge nach in Scheiben, diese in Streifen und zuletzt in Würfelchen schneiden.
2. Den Lauch in feine Ringe schneiden. In wenig kochendem Salzwasser nur gerade eine Minute blanchieren. Abschütten und gründlich kalt abschrecken. Auf Küchenpapier trockentupfen.
3. Die Schale der Zitrone dünn abreiben. 1 Esslöffel Saft auspressen. Mit der Schale in eine Schüssel geben. Senf, Zucker und Rapsöl beifügen und alles gut verrühren. Dann Mozzarella, Rüebli und Lauch beifügen und alles sorgfältig mischen
4. Den Nüsslisalat waschen und trocken schleudern.
5. Die beiden Essigsorten, Gemüsebouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Die Petersilie fein hacken und beifügen.
6. Die Randen schälen. Auf einem Gemüsehobel oder mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Werden sie nicht sofort verwendet, mit Klarsichtfolie gut decken.
7. Kurz vor dem Servieren 4 Teller dekorativ mit Randen auslegen. In die Mitte mithilfe von 2 Esslöffeln oder einem Ausstechring das Mozzarella-Tatar anrichten. Mit Nüsslisalat garnieren. Randen und Salat mit der Petersiliensauce beträufeln.

Schweinsfilet mit Salbeirahm auf Kürbispüree



Zutaten

(für 4 Personen)

200 g Kürbis

2 Kartoffeln mittelgross, mehligkochend

Salz

600 g Schweinsfilet

1 Limette

3 Esslöffel Bratbutter

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

10 - 15 Blätter Salbei

1 dl Gemüsebouillon oder Hühnerbouillon

100 g Doppelrahm

0.5 dl Vollrahm

etwas frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen und das schwammige Fleisch sowie Kerne entfernen. Den Kürbis in etwa 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und auf die gleiche Weise würfeln. Beides in eine Pfanne geben und mit Salzwasser bedeckt sehr weich garen.
2. Inzwischen das Schweinsfilet in fingerdicke Medaillons schneiden. Den Saft der Limette auspressen.
3. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Schweinsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite je nach Dicke 1–1½ Minuten kräftig braten. Auf einen Teller geben und mit Alufolie gut decken.



4. Im Bratensatz die Salbeiblätter knusprig anbraten und beiseite stellen. Danach den Limettensaft sowie die Bouillon beifügen und kräftig aufkochen. Dann den Doppelrahm dazugeben und die Sauce noch 1 – 2 Minuten cremig einkochen lassen. Beiseitestellen.
5. Kürbis und Kartoffeln in ein Sieb abschütten. In die Pfanne zurückgeben und auf kleiner Stufe kurz trockendämpfen. Den Rahm beifügen und alles mit einem Stabmixer kurz pürieren oder mit einem Stampfer fein zerdrücken, dann mit einer Kelle nochmals kräftig durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Die Schweinsfiletmedaillons mitsamt entstandenem Saft in die Salbeisauce geben und nur noch gut heiss werden lassen, aber auf keinen Fall kochen.
7. Das Kürbispüree und die Schweinsfiletmedaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce umgiessen. Sofort servieren.

Trauben-Rum-Crème



Zutaten

(für 4 Personen)

200 g Trauben weiss

2 dl Rum braun

4 Eigelb

50 g Zucker

4 dl Rahm

Zubereitung

1. In einer mittleren Pfanne Wasser aufkochen. Die Traubenbeeren von den Zweigen zupfen. Die Beeren in 2 Portionen im leicht siedenden Wasser eine Minute ziehen lassen, dann sofort mit einer Schaumkelle herausheben. Anschliessend die Haut der Traubenbeeren abziehen. Die Trauben halbieren und ggf. entkernen. In eine Schüssel geben und mit $\frac{1}{2}$ dl des Rums beträufeln.
2. In einer Chromstahlschüssel den restlichen Rum, die Eigelb und den Zucker verrühren. Über einem leicht kochenden Wasserbad unter ständigem Schlagen so lange erhitzen, bis die Masse sehr luftig ist und cremig bindet. Vom Feuer nehmen und die Schüssel in ein etwas grösseres Gefäss mit kaltem Wasser stellen. Die Crème kräftig kalt schlagen.
3. Den Rahm steif schlagen. Unter kräftigen Rühren in die Rumcrème ziehen und diese bis zum Servieren kühl stellen.
4. Kurz vor dem Servieren die marinierten Trauben in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Einige Trauben für die Garnitur beiseitestellen, die restlichen Beeren sorgfältig unter die Creme heben. In Gläsern anrichten und garnieren.