

Menü vom 08.09.2014

Partnerabend

Peperoni Suppe

Salami Carpaccio

Rotzungenfilet gefüllt mit Lachsmousse

Risotto mit rotem Chicorée

Broccoli

Mango-Bällchen unter Zitronengras-
Gelee mit Jogurt-Sorbet

Peperoni Suppe

Zutaten für 4 Personen

3 Schalotten

50 Gr. Gelbe Paprikaschoten

1 TL. Safran

1 EL. Olivenöl

1-2 TL. Zucker

700 ml. kräftige Gemüse Brühe

30 Gr. Butter

Saft von ½ Zitrone

Peterli



Schalotten würfeln

Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen.

Paprikahälften klein schneiden.

Beides in heissem Öl ca. 2 Min. anschwitzen. Gemüse mit Zucker bestreuen und

Diesen leicht karamellisieren lassen, dann die Brühe und Safran zufügen.

Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, dann Die Butter und gezupfte Petersilie zufügen und alles mit einem Mixerstab sehr fein Pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft würzig abschmecken und in die Suppentassen verteilen

Nach Belieben mit gebratenen feinen Streifen Zucchini und Peperoni garnieren.

Salami Carpaccio

Zutaten für 4 Personen

20 Gr. Pinienkerne

2 EL. Weinessig

Salz Pfeffer 1TL: Honig

2 EL+4 EL. Olivenöl

250 Gr. Rote und gelbe Paprikaschoten

1 Schalotte

2 Stiele Basilikum

32 Hauchdünne Scheiben Salami

4 TL: Balsamico – Essig

20 Gr. Gehobelter Parmesankäse

Peterli zum garnieren

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.

Für die Vinaigrette Weinessig, Salz, Pfeffer, Honig verquirlen. 2 Esslöffel Öl tröpfchenweise darunter schlagen. Paprika putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden, Paprika, Schalotte und Dressing mischen.

Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Salami und Salat auf Teller anrichten. Salami mit einem Teelöffel Balsamicoessig und einem Teelöffel Öl beträufeln.

Mit Parmesan und Pinienkernen bestreuen und mit Peterli garnieren



Rotzungenfilet mit Lachsmousse

Zutaten für 4 Personen

12 Rotzungenfilets

500 Gr. Lachs geräuchert

Salz

Pfeffer

Fleischbouillon

Rahm

Weisswein

Lachs im Mixer fein Pürieren

Rotzungenfilets mit Salz und Pfeffer auf der äussern Seite würzen

Lachsmousse auf Filet verteilen. Einrollen und mit Zahnstocher fixieren.

Weisswein in eine Pfanne erhitzen, Gemüsebrühe zugeben, mit Rahm verfeinern und einkochen lassen.



Mango-Bällchen unter Zitronengras-Gelee mit Joghurt-Sorbet

Zutaten für 4 Personen

- 500 Gr. Joghurt
- 200 Gr. Zucker
- 0.5 Stk. Zitronen
- 40 cl. Apfelsaft , naturtrüb
- 2 Stangen Zitronengras
- 1.5 Blatt Gelatine
- 1 Blatt Brikteig
- 1 EL. Butter
- 1 Handvoll Sesam
- 2 grosse Mangos



Joghurt-Sorbet:

Den Joghurt, 150 g Zucker und den Saft einer halben Zitrone verrühren und in der Eismaschine gefrieren.

Zitronengras-Gelee:

Zitronengras verdrücken und in drei Hälften schneiden. Mit dem Apfelsaft und dem restlichen Zucker aufkochen, die eingeweichte Gelatine im Sud schmelzen. Das Zitronengras herausnehmen und die Flüssigkeit kalt stellen.

Dekoration:

Ein Blatt Brikteig in acht Hälften schneiden, eine Seite buttern und mit Sesam bestreuen. Bei 190 °C ca. 10 Minuten backen.

Mango-Bällchen:

Zwei große Mangos schälen und mit einer Kugelform Kugeln ausstechen, daraus Bällchen formen und kaltstellen.

Anrichten:

Die Mangokugeln auf 4 Teller im Kreis verteilen, diese mit Zitronengras-Gelee bedecken. In der Mitte eine Nocke Joghurt-Sorbet dazulegen und mit je zwei Sesam-Brickteilen dekorieren.