

Gourmet 12

11.01.2016



Wintersalat an Kaffee-Vinaigrette



Zutaten für 4 Personen:

600 g verschiedene Salate (Eisberg, Feld-Radicchio-Salat)
75 g Kürbis- und Sonnenblumenkerne
75 g Datteln (getrocknet und entsteint)
Petersilie und Schnittlauch

Für die Vinaigrette:

1 Mandarine
1 EL Feigensenf (oder mittelscharfer Senf)
2 EL Ahornsirub (oder Akazienhonig)
1 EL Kaffeebohnen
3 EL Balsamico Essig
5 EL Olivenöl
Salz / Pfeffer

Zubereitung:

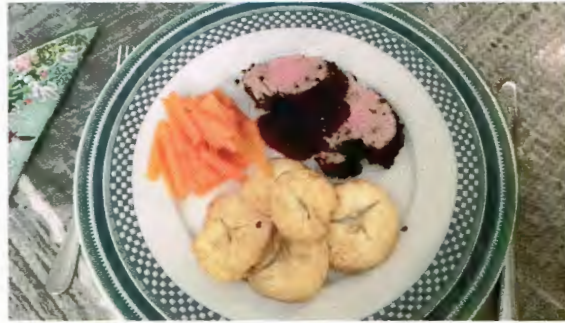
Salat waschen, rüsten und trocken tupfen. Kerne in der Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Datteln in feine Scheiben schneiden und Petersilie fein hacken. Den Salat auf den Tellern anrichten.

Vinaigrette:

Kaffeebohnen im Mörser fein zerdrücken. Pulver mit Essig, Mandarinsaft, Senf, Sirup verrühren. Olivenöl in einem feinen Strahl mit einem Schneebesen unterschlagen bis eine dickflüssige Vinaigrette entsteht.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Schweinefilet in Kaffeekruste an Heidelbeer-Sauce mit Maniok Chips und Gemüse



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schweinefilet
- 4 EL Kaffeebohnen, grob zerdrückt (Wallholz)
- 1 TL Salz
- 2 Peperoncini, sehr fein gehackt
- 2 Schalotten
- 250 g Heidelbeeren

- 1 EL Balsamico
- 4 EL Wasser

- 800 g Maniok
- Öl, Salz, Paprika

Filet trockentupfen und allenfalls Silberhaut entfernen. Die zerdrückten Kaffeebohnen mit den Peperoncini und dem Salz vermischen und das Filet darin panieren.

Das Filet kurz anbraten und im 180° vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten garen. Danach das Filet in Alufolie wickeln und noch 10 Minuten ziehen lassen.

Sauce:

Schalotten rüsten und ganz fein schneiden und im Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Heidelbeeren dazugeben und 3 Minuten kräftig kochen. Das Essig Wasser Gemisch dazu giessen und nochmals aufkochen. Hitze reduzieren und während 15 Minuten eindicken.

Maniok (nur im gekochten Zustand essbar)

Maniok schälen und in 1 cm dicke Scheiben. Öl Salz und Paprika mit den Maniok in einer Schale gut mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech legen und im Ofen bei 180° ca. 15 Minuten backen.

Kaffee-Pana-Cotta mit flambierten Ananas



Zutaten 4 Personen:

250 ml	Milch
250 ml	Vollrahm
1 EL	Kaffeebohnen (grob zerdrückt)
1	Vanille-Stengel
2 EL	Zucker
4	Gelatine Blätter
1	Ananas
1	Rum (Don Papa) zu flambieren
1	Granatapfel

Zubereitung:

Die Kaffeebohnen mit der Milch langsam aufkochen und etwas ziehen lassen. Die Bohnen aus der Milch sieben und die Milch mit dem Rahm und den ausgekratzten Vanilleschoten und dem Zucker in der Pfanne aufkochen.

Die im kalten Wasser aufgeweichten Gelatine Blätter ausdrücken und in den Rahm einrühren. Das Ganze im kalten Wasserbad etwas runterkühlen und anschliessend in Formen füllen.

Ananas rüsten und in einer Bratpfanne anbraten und mit wenig Zucker karamellisieren. Den um darüber giessen und flambieren.

Auf den Tellern mit den gestürzten Panna Cotta anrichten und mit den Granat Äpfeln und Rahm garnieren.