

# Menü vom 16. Januar 2012

\* \* \* \* \*

## winterlicher Salatteller

\*\*\*\*\*

**gebratener Schweinerücken  
mit  
Cannellini-Bohnen, Tomaten und Chilis  
und  
frischem Kartoffelstock**

\*\*\*\*\*

**Caipirinha - Creme**

# WINTERLICHER SALATTeller MIT BIRNEN

## ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

2 – 3 EL Baumnusskerne  
1 Stück kleiner Lollo, rosso  
75 Gramm Nüsslisalat  
1 Zwiebel  
4 EL Balsamico-Essig, hell  
2 TL Honig, flüssig  
3 – 4 EL Baumnuss-Öl  
2 Stück reife Birnen  
150 Gramm Weichkäse  
1 Stück Baguettes, frisch  
roter Pfeffer (aus der Mühle)  
Zitronensaft  
Salz



## ZUBEREITUNG

1. Baumnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, dann herausnehmen.
2. Nüsslisalat waschen, putzen und gut abtropfen lassen.
3. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Mit Balsamico-Essig, Honig, Salz und dem rotem Pfeffer verrühren. Baumnussöl kräftig darunter schlagen, dann die Marinade beiseite stellen.
4. Birnen waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
5. Den Weichkäse in dünne Scheiben schneiden.
6. Salat, Käse und Birnen auf dem Teller gemischt anrichten. Nüsse und die Marinade darüber verteilen. Frisches Baguette als Beilage beifügen.

# GEBRATENER SCHWEINERÜCKEN MIT CANNELLINI-BOHNEN, TOMATEN, CHILIS UND FRISCHEM KARTOFFELSTOCK

## ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 50 bis 60 Minuten

Garzeit: 1 Stunde

Für 4 Personen

### Braten

1½ kg Schweinerücken (Lendenstück) mit den Rippenknochen und der Schwarte

Meersalz

3 TL geräuchertes Paprikapulver

Saft von 1 Zitrone

feines Rapsöl (zum Braten), Erdnuss oder Olivenöl

2 Stück rote Zwiebeln, geschält und in feine Scheiben geschnitten

3-4 Stück frische rote, gelbe und grüne Chilischoten

100g kleine ganze Chorizo-Würste, in dicke Scheiben geschnitten

3 Lorbeerblätter

1 frischer Rosmarinzweig

600g Eiertomaten guter Qualität, grob gehackt (aus der Dose)

2 - 3 Stück frische reife Tomaten, geviertelt

1 - 2 Dosen (je 400g) Cannellini-Bohnen, abgetropft

3 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt

3 - 4 Knoblauchzehen, ganz

1 Bund frische glatte Petersilie, gehackt

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rotweinessig

Sauerrahm zum Anrichten



## ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 170°C vorheizen.
2. Die Schwarte des Schweinerückens mit einem scharfen Messer in Abständen von etwa 1 cm so einschneiden dabei möglichst nicht bis ins Fleisch schneiden. Etwas Salz mit 1 TL Paprikapulver, dem Zitronensaft und dem Olivenöl oder Erdnussöl vermischen und das Fleisch vollständig damit einreiben, auch die Einschnitte.
3. Den Bräter mit Olivenöl oder Erdnussöl einstreichen und im Backofen auf ca. 170° erhitzen. Dann den vorbereiteten Schweinerücken in den Bräter geben und während 30 Minuten im Ofen bei 240° braten, bis die Haut beginnt knusprig zu werden.
4. Den Bräter aus dem Ofen holen, die Hitze auf 180°C reduzieren.
5. Das Fleisch aus dem Bräter herausnehmen, die Hälfte des ausgebratenen Fetts abschöpfen.
6. Den Bräter auf den Herd stellen und die Zwiebeln, die ganzen Chilischoten, die Wurst, Lorbeerblätter, Rosmarin und den Rest des Paprikapulvers sanft darin anschwitzen, bis die Zwiebeln weich sind. Alle Tomaten, die Bohnen, Knoblauch, Petersilie und 1 dl Wasser hinzufügen, durchmischen und dabei den Bratensatz vom Boden losschaben.
7. Das Fleisch darauf legen, zurück in den Ofen schieben und noch etwa 1 Stunde bei 180° garen, bis es butterweich und die Haut knusprig ist.
8. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und eine Weile ruhen lassen.
9. Die Chilischoten herausfischen, dann die Sauce mit Salz, Pfeffer und ein paar Schuss Rotweinessig abschmecken, um ihr ein wenig Pfiff zu geben. Je nach Lust und Laune, resp. wenn man die Sauce etwas schärfer möchte, noch einige kleingeschnittene Chilischoten beifügen
10. Die geschnittenen Bratenstücke mit etwas Sauerrahm anrichten.

## ZUTATEN

*Zubereitungszeit: ca. 50 bis 60 Minuten*

*Garzeit: 1 Stunde*

*Für 4 Personen*

### **Kartoffelstock**

800 Gramm Kartoffeln, mehlig kochend

100 Gramm Butter

75 Gramm Crème-Fraiche

1,5 dl Milch

Muskatnuss oder Muskat gerieben

1 Bund Petersilie

Salz,

Pfeffer, weiss und rot



## ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und weichkochen. Gut verdampfen lassen.
2. Die gekochten Kartoffeln mit dem Stampfer zerdrücken, die warme Milch, den Crème-Fraiche und die Butter dazu fügen.
3. Reichlich Muskat begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Mit frischer Petersilie garnieren

# CAIPIRINHA-CREME

## ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: ca. 2 ½ bis 3 Stunden

Für 4 Personen

150 Gramm brauner Zucker  
250 Gramm Vollmilch-Joghurt  
200 Gramm Schlagrahm  
3 Blatt Gelatine  
6 cl Cachaca (Zuckerrohrschnaps)  
4 Limetten  
2 Eier



## ZUBEREITUNG

1. Limetten heiß abwaschen und trocknen. Schale von 2 Limetten abreiben. Von 1 Limette die Schale dünn abschälen, in feine Streifen schneiden und zum Garnieren beiseite.
2. Gelatine einweichen
3. Geriebene Limettenschale mit Eiern, Zucker und Schnaps auf dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.
4. Gelatine ausdrücken und in der Eiercreme auflösen.
5. 3 Limetten auspressen. Saft und Joghurt unter die Eiercreme rühren.
6. Rahm steif schlagen und unterheben.
7. Creme in Gläser füllen (ca. 200 – 250 ml Inhalt) und ca. 2½ bis 3 Stunden kaltstellen.
8. 1 ganze Limette in Scheiben schneiden und an den Rand stecken.
9. Mit etwas Zucker und den geschnittenen Limettenstreifen verzieren.