

Menue vom 23 Juni 2014

Avocado Salat

Dreierlei Fleisch aus dem Schlauch

Kartoffelschnitze im Pergament

Birne mit luftigem Kern

Partrik Lichtsteiner
André Tuchschnid

Dreierlei Fleisch aus dem Schlauch

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Lammnierstück**
- 2 Kalbs oder Schweinssteak**
- 200r Schweinefilet**
- 1Tl. Senf**
- 1 Thymianzweig**
- 4.Sch Bratspeck**
- 2. El. Bratbutter**
- 3 Zwiebeln fein gehackt**
- 1 El. Steinpilze getrocknet**
- 2 El. Erdnussöl**
- 1 El Morcheln getrocknet**
- 0.5 Bd. Peterli**
- 0.5 St. Lauch in feine Ringe geschnitten**

Zubereitung:

Lammnierstück mit 1 Tl. Senf bestreichen, Thymianzweig darauflegen, mit Speck umwickeln. 0.5 EL Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Lammpäckli rundum anbraten, herausnehmen, Beisitestellen. Hälfte der Zwiebeln mit restlichem Bratfett vermischen, ein ein Bratschlauch füllen, Lammpäckli darauflegen, Schlauch schliessen.

Kalbsteack mit 1 TL. Senf bestreichen, Steinpilze im Mörser zerdrücken, auf die Steaks Geben. Diese in 1 EL Erdnussöl rundum kurz anbraten. Restliche Zwiebel und Peterli in einen Bratschlauch geben. Steaks daraufsetzen , Schlauch verschliessen.

Schweinefilet mit 1 TL Senf bestreichen, Morcheln im Mörser zerdrücken, auf Filet geben, rundum in 1 EL Erdnussöl anbraten, Lauch in einen Schlauch geben, Filet daraufsetzen, Schlauch verschliessen

Alle drei Bratschläuche auf ein Backblech geben und im auf 200°C vorgeiztem Backofen In der Ofenmitte 20 Min. garen, 5Min abstehen lassen. Fleisch aus den Schläuchen auf ein Brett in Tranchen schneiden . Verschiedene Fleischstücke auf Teller verteilen.

Kartoffelschnitze in Pergament

Zutaten für 4 Personen:

- 1Kg. Kartoffeln festkochend**
- 2 El. Olivnöl**
- 1 Peperoncini fein gehackt**
- 1 EL. Meersalz grob**
- 1 Thymianzweig in 4 gleich gross Stücke geschnitten**
- 1 Oreganozweig in 4 gleich grösse Stücke geschnitten**
- 1 Orange , Fleisch fein geschnitten**
- 3 Pergament oder Backpapierstücke**
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, in Schitze schneiden, in eine Schüssel geben.

Uebrige Zutaten dazugeben, alles gut vermischen.

Marinierte Kartoffeln auf ein Pergament oder Backpapier verteilen, zu Päckchen falten , mit Küchenschnur zubinden.

Päckchen auf Backblech geben und im Ofen bei 175°C 45 Min. garen.

Birne mit luftigen Kern

Zutaten für 4 Personen:

4 Birnen geschält
150 gr. Zucker
1 Vanillestängel
100. Weisse Schokolade
2 EL Zucker
2 Eier getrennt
2 dl. Rahm

Zubereitung :

In einer Pfanne ca. 1 Lt. Wasser mit Zucker und Vanillstängel aufkochen
Birnen knapp weichkochen, einen Deckel abschneiden.
Birnen mit einem kleinen Löffel aushöhlen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Eigelb und Zucker dazugeben, schaumig rühren.
Eiweiss und Rahm steiff schlagen, wieder kühlstellen.

Masse vom Wasserbad nehmen und weiterrühren, bis sie etwas abgekühlt ist.

Erst Eierschnee, dann Schlagrahm vorsichtig unter die Masse heben.
Mousse in die Birnen dressieren Deckel aufsetzen und mit einem Schokoladenblatt garnieren.

Avocado Salat

Zutaten :

2 grosse Avocado

25gr. Kresse

25gr. Feldsalat oder Rucola

Für die Vinaigrette

1 ½ El. Rotweinessig

60ml. Olivenöl

1 Knoblauchzehe zerstoßen

1 El. Zerstoßener rosa Pfeffer

1 TL. Honig

1 TL. Dijon Senf

Zubereitung:

Die Avocadohälften auf Teller anrichten. Die Kresse in einer Schüssel behutsam mit dem Feld oder Rucolasalat vermengen.

Den Grünen Salat zu gleichen Teilen auf den Avocado hälften anrichten. Aus dem Rotweinessig, dem Öl, Knoblauch, rosa Pfeffer, Honig und dem Senf eine Vinaigrette zubereiten.

Die Avocados und den Salat mit der Vinaigrette überziehen und sofort servieren.