

Rezepte für:

Amuse Bouche:
Feigenschiffli mit
Frischkäse und Honig

Selleriesalat mit
Datteln

Innsbrucker
Knoblauchsuppe
Brotcroutons

Rindsfilet Stroganoff
à ma façon
Papardelle

Zwetschgenwähe mit
Vanilleschlagrahm und Zimt

Rezeptideen : Güngörmüs, Betty Bossi, Wildeisen

Servierzeit: ca. 19.15 Uhr

Amuse-Bouche:

**Feigenschiffli,
Frischkäse und Honig**



Zutaten (für 4 Personen, 3 – 4 Stk pro Person):

12 – 16 vorgebackene Teigschiffli
4 Feigen
1 Cantadou mit Pfeffer
Ca. 3 EL Vollrahm
1 Bd frischer Thymian
Flüssiger Honig

Vor- und Zubereitungszeit ca. 30 Min.

So wirts gemacht

Feigen waschen, in je 4 Schnitzli teilen. Pfeffer-Cantadou mit dem Vollrahm mischen mit einem Löffel in die Schiffli (ev. Spritzsack) füllen. Einen Schnitz Feige daraufgeben. Etwas Honig auf den Schnitz träufeln. Einige Thymianblättli darüber streuen.

Als Fingerfood mit Servietten servieren

Servierzeit: ca. 19.45 Uhr

Sellerie-Dattelsalat

Zutaten (für 4 Personen, als kleine Vorspeise):

3 Stangen Staudensellerie
6 entsteinte Datteln
Saft von ½ Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 kleines Baguette



Zubereitung

Den Staudensellerie in hauchdünne Scheiben schneiden. Datteln längs halbieren, Kern entfernen, und die Datteln ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl und Zitrone vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles mischen und anrichten. Mit einzelnen Sellerieblättchen dekorieren.

Brot (Baguette) dazu reichen.

Servierzeit: ca. 20.15 Uhr



Innsbrucker Knoblauchsuppe Brotcrouton

Zutaten (für 4 Personen als Vorspeise)

1 kleine Zwiebel
4 EL Vollrahm
Salz
Pfeffer
Muskat
1 – 2 Knollen frischer Knoblauch
5 dl Fleischsuppe
5 dl Milch
30g Mehl
40 g Butter
Ev. Etwas Saucenbinder zur Einstellung der Konsistenz
1 Bd Schnittlauch zur Dekoration

4 Stk Knoblauchzehen (Einlage)
20 Stk Brotwürfel für die Einlage
20 g Butter für Einlage

Zubereitung

Schälen sie die Zwiebel und den Knoblauch. Hacken Sie die Zwiebel und den Knoblauch für die Suppe in Würfel. Den Knoblauch für die Einlage zerdrücken Sie mit dem Messer.

Rösten Sie die feingehackte Zwiebel in 20 Gramm der heißen Butter an, den Knoblauch erst gegen Schluss begeben. Dann bestäuben Sie die Zwiebel/den Knoblauch mit Mehl. Gießen Sie dann mit Milch und Suppe auf.

Lassen Sie dann die Suppe 15 Minuten lang köcheln. Mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer abschmecken. Rahm begeben. Aufkochen, und die Suppe durchmischen.

Lassen Sie die Suppe weitere 5 Min köcheln.

Brot in Würfel schneiden und dann mit Butter und zerdrücktem Knoblauch für die Einlage in einer Pfanne goldig rösten.

Anrichten, und mit Schnittlauch dekorieren

Servierzeit: ca. 20.45 Uhr

Filetgoulasch Stroganoff nach meiner Façon



Zutaten für 4 Personen:

400 g Rindsfilet
1 Zwiebel
1 Peperoni rot
1 Essiggurke
150 g kleine Champignons
1 dl Weisswein
1 dl Rahm
1 dl Sauerrahm
Kalbsfond
Oel zum Anbraten
20 g in Butter für Gemüse
Salz
Pfeffer
1 TL Senf
Chili-Flocken, ev. Cayenne-Pfeffer
1 TL Paprikapulver mild
EL Tomatenmark
Mehl zum abstäuben
Scharfer Rauchpaprika zum abschmecken
Ev etwas Saucenbinder für die Konsistenz

Zubereitung

Zwiebel vierteln und in Ringe schneiden. Peperoni in ca. 2 x 2 cm grosse Stücke schneiden. Essiggurke in ca. 3 cm lange, und 5 mm breite Streifen schneiden. Champignons je nach Grösse in Scheiben schneiden. Filet in Würfel von ca. 2 x 2 x 3 cm schneiden.

Zwiebel in Butter anziehen, nach einiger Zeit Peperonistücke begeben. Tomatenmark ebenfalls kurz mitrösten. Mit Mehl abstäuben. Paprikapulver begeben und mit Wasser und Weisswein ablöschen. Senf begeben. Mit Kalbsfond eine sämige Sauce herstellen. Gegen Schluss die Champignons in die Sauce geben. Rahm beimischen, und auf kleiner Flamme weiterköcheln. Leicht scharf abschmecken.

Das Fleisch in einer rauchheissen Pfanne portionenweise scharf ca. 30 – 45 Sekunden anbraten. Fleischstücke ohne Bratfett in die Sauce geben und kurz ziehen lassen. Danach sofort mit der Beilage anrichten, einen Klecks Sauerrahm auf das Fleisch geben, und servieren.. Das Fleisch muss innen noch rosa sein.

Servierzeit: ca. 20.45 Uhr

Papardelle



Zutaten für 4 Personen:

2 EL Salz
4 EL Butter
2 EL Schnittlauch gehackt

Zubereitung:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Papardelle nach Anweisung auf der Packung zubereiten.

Papardelle abgiessen. Teigwaren buttern. Anrichten, und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Servierzeit: ca. 21.30 Uhr

**Zwetschgenwähe
Vanillerahm mit Zimt**



Zutaten (für 4-8 Personen):

1 runder Blätterteig
1 kg Zwetschgen
3 dl Vollrahm
Grieszucker nach Belieben
1-2 Bt Vanillezucker
geriebene Mandeln
Zimt

Zubereitung

Blech mit Blätterteig (auf Backpapier) belegen. Teig mit einer Gabel einstechen. Boden mit Mandeln bedecken und mit Zimt und wenig Zucker bestreuen. Zwetschgen halbieren, entsteinen, und satt auf Blech auslegen.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Im Ofen bei 210°C 30 - 40 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

In Stücke schneiden, mit dem Vanille-Schlagrahm dekorieren, diesen mit etwas Zimt bestreuen.