

Rezepte für:

Amuse-Bouche:
Aprikosenviertel im
Rohschinkenmantel

Artischockensalat mit
Trauben-Cynar-Dressing

Gambas al ajillo
Baguette

Tournedos Rossini
Portwein-Sauce
Kartoffel-Selleriestampf

Zwetschgen-Zeltli mit
Vanilleglacé

Servierzeit: ca. 19.15 Uhr

Amuse-Bouche:

**Aprikosenviertel im
Rohschinkenmantel**



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

¼ Bund Schnittlauch
60 g Frischkäse nature
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
3 Aprikosen
6 Tranchen Rohschinken

Zubereitung

Schnittlauch fein schneiden, mit Frischkäse mischen. Knoblauch dazupressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aprikosen halbieren, Steine entfernen. Aprikosenhälften halbieren, Viertel je mit etwas Frischkäse füllen. Rohschinken längs halbieren. Aprikosenstücke damit einwickeln. Bratpfanne ohne Fett erhitzen. Aprikosen rundum nur kurz, aber kräftig anbraten. Die Früchte sollten nicht heiss werden. Nach Belieben auf Zahnstocher stecken. Mit Pfeffer bestreuen.

Als Fingerfood mit Servietten servieren

Servierzeit: ca. 19.45 Uhr

Artischockensalat mit Trauben-Cynar-Dressing

Zutaten (für 4 Personen):

Salz

½ Zitrone

6 kleine Artischocken à ca. 180 g, oder fertig gerüstete Bödeli

0.8 kg Tomaten , z. B. grüne Zebra

2 Zweige Oregano

1 Granatapfel

Dressing

200 g grüne Trauben

5 EL Cynar (Likör auf Artischockenbasis)

3 EL Limettensaft

3 EL Distelöl

½ TL Senf

Pfeffer

1 rote Zwiebel

Baguette-Brot



Zubereitung

Granatapfelkerne auslösen und beiseite stellen.

In einer grossen Pfanne Wasser aufkochen und salzen. Zitrone beifügen. Artischockenstiele anschneiden, ca. 3 cm stehen lassen. Artischocken zugedeckt im Wasser ca. 30 Minuten weich kochen. Garprobe machen: Ein spitziges Messer muss ohne Widerstand vom Stielansatz bis ins Herz eindringen. Artischocken abgiessen und abkühlen lassen. Artischockenblätter ablösen. Heu mit einem Teelöffel von den Herzen entfernen. Herzen in Streifen schneiden. (Achtung: bereits vorbereitete und gefrorene Artischocken brauchen weniger lang! Nicht auftauen, und gefroren ins kochende Salzwasser geben.) Tomaten in Scheiben schneiden.

Für das Dressing Trauben, Cynar, Limettensaft, Öl und Senf mit einem Stabmixer pürieren. Dressing absieben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Zwiebel hacken und dazugeben. Restliche Zwiebel in feine Schnitze schneiden. Artischockenherzen auf Tomaten und Zwiebeln anrichten. Oreganoblättchen abzupfen und darüberstreuen. Granatapfelkerne zur Dekoration darüberstreuen. Mit Dressing beträufeln und servieren.

Brot dazu reichen.

Servierzeit: ca. 20.15 Uhr

Gambas al ajillo

Zutaten (für 4 Personen)

Ca. 20 – 25 Stk geschälte Garnelen, frisch oder auch tiefgefroren, ohne Kopf und Schwanz

Saft einer Zitrone

etwa 150 ml sehr gutes Bio-Olivenöl, kaltgepresst

1 TL Paprikapulver (scharf) oder Chiliflocken

2 mittelgroße Knollen Knoblauch

Salz

Petersilie

1 Baguette (zum Auftunken des köstlichen Knoblauchöls)

4 Cazuelas de barro, oder ähnliches feuerfestes Geschirr



Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Mit dem Zitronensaft, Salz und Chiliflocken marinieren.

Den Knoblauch in kleine Scheibchen schneiden.

Das Olivenöl in 2 Cazuela-Tonschalen füllen und sie in den Ofen stellen.

Wenn das Öl heiß ist, den Knoblauch und die marinierten Garnelen hinzugeben.

(Ob das Öl heiß genug ist, könnt ihr überprüfen, indem ihr den Stiel eines Holzkochlöffels in das Öl taucht. Wenn sich kleine Bläschen darum bilden, ist die richtige Temperatur von etwa 170 Grad erreicht).

In der Zwischenzeit die Petersilie kleinzupfen oder -schneiden.

Wenn der Knoblauch leicht gebräunt ist (nach etwa 6 bis 8 Minuten) und die Garnelen leicht rötlich sind, die Schälchen herausnehmen, mit der Petersilie bestreuen und in den Cazuelas noch köstlich brutzelnd servieren.

Baguette dazu reichen.

Servierzeit: ca. 20.45 Uhr

Tournedos Rossini



Zutaten für 4 Portionen:

4 *Medaillons (Tournedos)*, ca. 120 – 180 g (je nach Grösse des Menus), vom hinteren Mittelstück
1 EL *Butterschmalz*
4 *Scheiben Foie gras mi cuit*, ca 1cm dick, von Ente oder Gans
2 EL *Cognac*
Salz
Pfeffer

Für die Sauce:

1 *Schalotte*, fein gewürfelt
200 g *Champignons*, fein gewürfelt
Butter zum Anbraten der Schalotte und der Champignons
2 dl *Kalbsfond*
0.5 dl *Portwein*
2 EL *Crème fraiche*
Salz
Pfeffer
1 EL *Butter für die Toast-/Briochescheiben*
Brioche im Durchmesser der Tournedos, ersatzweise Butterstoast

Die Tournedos am Rand mit Küchengarn fixieren, damit sie etwa 4-5 cm hoch stehen. Da sie aus dem dünneren hinteren Mittelstück des Filets geschnitten werden, sind sie im Durchmesser etwas kleiner als herkömmliche Filetsteaks.

Auf jeder Seite maximal 3-4 Minuten, am Anfang mit leicht erhöhter, später normaler Hitze in Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern. Nun auf die Seite legen und langsam einmal durch die Pfanne rollen, damit der Rand auch leicht gebräunt ist. Jetzt zum Ausruhen für 6-10 Minuten, je nach gewünschtem Garzustand, in den 80° warmen Ofen stellen.

Für die Sauce erst die Schalotte und wenig später die Champignons in Schmalz oder je nach Geschmack in der Butter gar dünsten. mit dem Cognac übergießen, ziehen lassen. Diese dann passieren und zum Ablöschen zu den Champignons geben. Jetzt mit dem Kalbsfond auffüllen und auf 1/4 reduzieren, vom Feuer nehmen, den Portwein angießen und Crème fraiche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen und warm halten.

Die Briochescheiben toasten oder mit etwas Butter in einer Pfanne auf beiden Seiten leicht bräunen und dann je ein Médailleon darauf setzen, das Garn entfernen. Inzwischen eine schwere Pfanne ohne Fett sehr stark erhitzen und die Foie gras wenige Sekunden darin auf beiden Seiten braten und auf die Tournedos setzen. Mit der Sauce nappieren. Die Beilagen nach Wahl dazu geben.

Foie gras mi cuit ist pochierte halb gegarte Leber. Man bekommt sie in größeren Stücken im Feinkosthandel und schneidet einfach pro Tournedo eine ca 1 cm dicke Scheibe mit einem scharfen Messer ab. Praktischerweise ähnelt der Durchmesser dem der Tournedos. Man kann die Scheiben auch in diesem Zustand auf das warme Fleisch legen, da sie dann leicht schmelzen würden. Aber kurz heiß angebraten verwandelt sich dieses Produkt blitzartig in eine einzigartige Delikatesse.

Servierzeit: ca. 20.45 Uhr

Kartoffel-Selleriestampf

(als Beilage)



Zutaten (für 4 Personen als Beilage):

800 g weichkochende Kartoffeln

500 g Knollensellerie

2 dl Milch

50 g Butter

Salz

Weisser Pfeffer

Muskat gerieben

1 Bd Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen, und in kleine Stücke schneiden. Zugedeckt in kräftigem Salzwasser ca. 25 Minuten gut weich kochen. Abgiessen und ausdampfen lassen. Milch und Butter erwärmen, und alles zu Purée zerstampfen (eventuell Spezialgerät verwenden). Mit Salz, wenig weissem Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Servierzeit: ca. 21.30 Uhr

Zwetschgenczeltli mit Vanilleglacé



Zutaten (je 2 Stk pro Person, Rezept für 8 Personen):

40 g Butter
1 Esslöffel Grand Marnier
200 g Mandelmasse
Puderzucker zum Bestreuen
200 g Strudelteig oder 2 Pakete (je 100 g)
1 Vanilleschote
16 Zwetschgen klein
1 Orange, nur abgeriebene Schale verwenden
1 P Vanilleglace

Zubereitung

Die Zwetschgen zur Hälfte einschneiden, so dass sie noch gut zusammenhalten, und den Stein entfernen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herauskratzen. Mit der Mandelmasse, der Orangenschale und dem Grand Marnier gut verkneten. Die Masse in 16 gleich grosse Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Jeweils 1 Kugel anstelle des Steins in die Zwetschgen füllen und gut zudrücken.

Den Strudelteig auf einem Küchentuch auslegen und in etwa 16 cm x 16 cm grosse Quadrate schneiden. Jeweils eine Zwetschge darauf legen, den Teig sparsam mit Wasser bestreichen, aufrollen und die Enden so zusammendrücken, dass die Form eines grossen Bonbons entsteht.

Die Butter schmelzen. Die Zwetschgenbonbons auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit der flüssigen Butter bestreichen.

Die Zwetschgenbonbons im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Mit einer Kugel Vanille-Glacé servieren.