

Menu

27. April 2012

Marcel



falsche Schnecken mit Kräuterbrot

Mit Bärlauchspinat gefüllter Braten

fettuccine

Morehelsauce

Gemüsebeilage

★ ★ ★ ★ ★

Mascarpone-Mango-Crème

★ ★ ★ ★ ★

falsche Schnecken mit Kräuter-Brot

für 8 Personen

Zutaten

24	grosse Champignons
4 dl	Weisswein
200 g	Weissbrot, altbacken
6 EL	Olivenöl
4	Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Basilikum und Oregano
2	Knoblauchzehe
100 g	gesalzene Butter
	Pfeffer



Zubereitung

1. Von den Champignons die Stiele herausdrehen und hacken. Champignonköpfe in eine ofenfeste Form setzen und mit Wein umgiessen.
2. Brot in Würfelchen schneiden. Im Öl leicht anrösten. Gehackte Pilzstiele dazugeben und kurz mitbraten. Alles in eine Schüssel geben. Kräuter sehr fein hacken und begeben. Knoblauch dazupressen. Butter schmelzen und darüberträufeln. Alles gut mischen. Masse mit Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Champignons mit Kräuter- Brot-Masse füllen. Falsche Schnecken in der Ofenmitte 20–25 Minuten backen.

Mit Bärlauchspinat gefüllter Braten

für 8 Personen

Zutaten

1 EL	Senf
1 EL	Aceto balsamico bianco
1 EL	Sherry
2 EL	Erdnussöl wenig Pfeffer
2 kg	Schweinsbraten vom Hals
3 EL	Bärlauchpesto (auch andere Pesto möglich)
100 g	Rohschinken in Tranchen
100 g	Spinat
1½ TL	Salz
1 EL	Erdnussöl



Zubereitung

1. Senf bis und mit Pfeffer verrühren, Braten damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren, ca. 1 Std. vor dem Braten herausnehmen.
2. Marinade etwas abstreifen. Braten im oberen und unteren Drittel über die ganze Länge ein- aber nicht durchschneiden. Braten aufklappen, Einschnitte mit Pesto bestreichen, mit Rohschinken und Spinat füllen, Braten zuklappen, binden.
3. Weites Bratgeschirr im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad erhitzen. Braten salzen, Öl und Braten ins Bratgeschirr geben.
4. Braten im Ofen: Fleisch ca. 15 Min. anbraten, wenden. Temperatur auf 180 Grad reduzieren, ca. 1 1/4 Std. fertigbraten (Kerntemperatur: ca. 70 Grad), dabei hin und wieder mit der entstandenen Bratflüssigkeit übergiessen. Fleisch vor dem Tranchieren ca. 10 Min. ruhen lassen.

Alternativ-Tipp:

Statt Schweinshals Kalbsnierstück verwenden. Kerntemperatur ca. 65 Grad, Bratzeit ca. 45 Min.

Fettuccine

gemäss Packung

Morchelsauce

Zutaten

1 EL	Butter
2	Schalotte, fein gehackt
40 g	getrocknete Morcheln, eingeweicht, gut gewaschen, abgetropft, halbiert
1 dL	Weisswein
2 dl	Gemüsebouillon
3,6 dl	Saucen-Halbrahm
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung

1. Butter in der Pfanne erwärmen, Schalotte andämpfen. Morcheln mitdämpfen, Wein und Bouillon dazugießen, etwas einköcheln. Rahm begeben, aufkochen, würzen.

Mascarpone-Mango-Crème

für 8 Personen

Zutaten

300 g	Joghurt (10% Fett)
500 g	Mascarpone
1	Vanilleschote(n), ausgekratztes Mark
80 g	Zucker
4 cl	Orangenlikör
30 g	Rohrzucker
30 ml	Zitronensaft
4	Mango(s), reife
	Minze für die Garnitur



Zubereitung

1. Sahnejoghurt, Mascarpone, Zucker, Orangenlikör und Vanillemark glatt rühren. Mango schälen, eine pürieren und durch ein Sieb streichen, die andere Mango würfeln und mit Rohrzucker und Zitronensaft marinieren.
2. Schichtweise in Gläser füllen: Mangopüree, Mascarpone, Mangostücke, Mascarpone. Mit Minze garnieren.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.