

Eröffnungsmenue 2013

Randen-Apfel-Salat
mit Forellenfilet

Schweinsfilet in Schokocrêpes-Mantel
an Rotwein-Schokolandensauce

Kartoffelstock

Orangen-Carpaccio
mit Gewürzquark

Randen-Apfel-Salat mit Forellenfilet

Vorspeise für 4 Personen

1 EL Honig	Honig, Essig und die Hälfte des Öls mischen und
2 EL Rotweinessig	salzen und pfeffern. Aepfel samt Schale vierteln
6 EL Olivenöl	Kernhaus ausschneiden. Aepfel und Randen in
Salz Pfeffer	feine Scheiben schneiden und mit der Sauce mischen.
1 säuerlicher Apfel	
2-3 Scheiben Toastbrot	fein würfeln und hellbraun rösten (ev. mit wenig Öl)

4 Forellenfilets mit Haut
a ca 60 gr

Fisch kalt abspülen – trocken tupfen.
Im restlichen Öl auf der Hautseite ca 2 Minuten anbraten, wenden und 1-2 Minuten fertig braten und dann sorgfältig die Haut abnehmen – mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort auf die bereitgestellten Teller auf den Salat mit Croutons anrichten und mit folgender Sauce separat – oder auf dem Teller – servieren.

3 cm frischer Meerrettich	- Meerrettich sehr fein reiben.
2 EL Zitronensaft	Mit Zitronensaft und Crème fraîche mischen.
200 gr Crème fraîche	salzen und pfeffern
Schnittlauch	für die Garnitur

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Pro Portion ca 600 kcal

Schweinsfiletin Schokocrêpes-Mantel

An Rotwein-Schokoladensauce

Hauptgericht für 4 Personen

Crêpes:

1 dl Milch

10 gr

10 gr

120 gr

1 Ei

Salz und Pfeffer

Butter zum Braten

leicht erwärmen – Schokolade und Butter darin dunkle Schokolade schmelzen.

Butter

Weissmehl Mehl in Schüssel geben, Ei und Schokoladenmilch

beigeben, alles zu einem Teig verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und

ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Wenig Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Die Hälfte des Teiges hineingeben. Unter Schwenken Der Pfanne Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze backen.

Zweite Crêpes genauso backen. Crêpes zugedeckt auskühlen lassen. Filet:

Filet:

½ TL Chiliflocken

Salz

2 dl Erdnussöl

2 Schweinsfiletstücke

à ca. 280 g

8 Tranchen Bratspeck

4 Zweige glattblättrige

Backofen auf 80° vorheizen. Chiliflocken, Salz und Öl mischen. Filetstücke damit bestreichen.

In einer beschichteten Bratpfanne – bei mittlerer Hitze – rundum ca. 10 Minuten braten.

Herausnehmen und beiseitestellen. Speck in der Bratpfanne anbraten. Auf die Crêpes legen.

Petersilie darüber zupfen. Filetstücke in die Crêpes Petersilie einwickeln. Im Ofen ca 25 Minuten ziehen Lassen bis die Filets eine Kerntemperatur von 65° haben.

Sauce:

1 Schalotte

3 TL Tomatenpüree

3 dl Rotwein

1 EL roter Portwein

1 dl gebundene Braten-
sauce

40 g dunkle Schokolade

hacken, im Bratensatz andünsten. Tomatenpüree

kurz mitdünsten. Mit Rotwein und Portwein

ablöschen. Bratensauce dazugeben. Sauce bis zur

Hälfte einkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen.

Schokolade brechen und unter Rühren in die Sauce (mind. 70% Cacao) einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nicht mehr kochen lassen.

Filetstücke aufschneiden – auf die vorgewärmten Teller anrichten – Sauce beigeben.

Dazu servieren wir **Kartoffelstock.**

Zubereitung – 20 Min. - + 20 Min. ruhen – 25 Min. Filet ziehen lassen.

Orangen-Carpaccio mit Gewürzquark

Zutaten für 4 Personen

4 Saftorangen (oder Blutorangen)	Die Orangen so schälen, dass dabei auch die weisse innere Haut entfernt wird. Anschliessend die Früchte in dünne Scheiben schneiden und auf die 4 Teller fächerartig auslegen.
Puderzucker Pfeffer Orangen- und Aprikosen-Likör.	Mit einem Hauch Puderzucker und einer Prise Pfeffer würzen, mit Orangenlikör beträufeln.
2 EL grüne Pistazien	Pistazien in einer beschichteten Bratenpfanne ohne Fett rösten, auf einem Teller auskühlen lassen.
200 g Quark (nach bel. von voll- bis mager)	Quark mit Joghurt und Vanillezucker verrühren.
4 EL griechischer Joghurt	
1 Btl. Vanillezucker	Die Masse auf die 4 Teller verteilen. Mit Pistazienkernen bestreuen.
8-12 Melisse- oder Minzeblätter	Die Blätter zerzupfen und auf den Orangen verteilen.