



Freitag, 14. Dezember 2012

Warmgeräuchertes Lachsrückenfilet
auf Puy-Linsenvinaigrette

Rotolo di spinaci
(Teigwarenroulade mit Ricotta und Spinat)

Kalbscarrébraten am Stück
Leichter Thymianjus mit Meaux-Senf
Pilafreis
Frisches Marktgemüse

Panna Cotta mit Himbeercoulis
und verschiedenen Früchten

Hausgeräuchertes Lachsrückenfilet auf Puy-Linsenvinai ...

Zutaten für:

4 Personen

100	Gramm	Puy-Linsen, (grüne Linsen)
1		Schalotte, gehackt
2	Essl.	Essig
3	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer
1		Tomate, entkernt und in Würfel geschnitten
4	klein.	Lachsfilettranchen
		Salz, Pfeffer
2	Teel.	Räuchermehl
4		Dillsträusschen

Zubereitung:

Die Linsen einweichen und in Salzwasser al Dente kochen.

Mit den Schalotten, dem Essig und Öl eine Vinaigrette herstellen.

Mit Salz, Pfeffer würzen und die gekochten Linsen dazugeben und den Salat etwas marinieren lassen. Zum Schluss die Tomatenwürfel dazugeben.

Den Fisch im Räucherofen ca. 10 Minuten lang räuchern.

Den Linsensalat auf einem Teller anrichten und die frisch geräucherten Lachstranchen darauflegen. Mit etwas Dill dekorieren.

Variante:

Anstatt den Lachs selber zu räuchern, kann auch gekaufter Rauchlachs verwendet werden. Einfach den Lachs in einer Bratpfanne kurz anbraten.

: O-Titel : Hausgeräuchertes Lachsrückenfilet auf

Rotolo di spinaci

Zutaten für:

8 Personen

	Etwas	Butter
1		Schalotte
1	Bund	Majoran
1	kg	Frischen Spinat, gewaschen, blanchiert und grob -- gehackt. (Oder tiefgekühlter Spinat)
		Salz & Pfeffer
250	Gramm	Ricotta
65	Gramm	Parmesan
1		Rezept Teigwaren-Grundteig aus 200 g -- Hartweizendunst und 2 Eiern

ANRICHTEN

Etwas	Parmesan
Etwas	Olivenöl und Salbeiblätter (oder Majoranblätter)

Zubereitung:

Für die Füllung die Butter erhitzen, die gehackte Schalotte andünsten, Spinat und Majoran dazugeben und weich dünsten. Erkalten lassen.

In einer Schüssel den Ricotta mit dem Parmesan und Spinat mischen. Abschmecken.

Den Teig dünn auswallen, damit ein Stück von ca. 30 x 30 cm entsteht (Mit einer Teigmaschine drei Bahnen auswallen und diese zusammenlegen)

Den Teig mit der Spinat/ Ricotta Mischung belegen. Dann zu einer Roulade ein-rollen und in eine Serviette oder ein kleines Küchentuch einpacken. Diese mit Bindschnur zusammen binden. In einer grossen Pfanne in Wasser ca. 30 Minuten kochen.

In fingerdicke Scheiben schneiden und auf einen sehr heissen Teller anrichten. Mit Parmesan und in Olivenöl geröstetem Salbei übergiessen.

Kalbsbraten mit Senf-Kräutersauce

Zutaten für:

4 Portionen

FLEISCH / MARINADE

700	Gramm	Kalbsbraten
3	Essl.	Olivenöl
2	Zweige	Thymian
3	Essl.	Senf
	Etwas	Pfeffer

SAUCE

1	Essl.	Honig
1	Essl.	Essig
250	ml	Rotwein
400	ml	Brauner Kalbsfond
30	Gramm	Kalte Butter
1/2-1	Teel.	Maizena
2	Essl.	Schnittlauch, fein geschnitten
1	Teel.	Dijonsenf
1	Teel.	Grobkörniger Senf
		Salz & Pfeffer
		Thymianzweige

Zubereitung:

Marinade:

Alle Zutaten für die Marinade mischen und das Fleisch einige Stunden marinieren.

Braten:

Ofen auf 180°C vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen. Mit Salz würzen. Oel in einer Pfanne (oder Bräter) erhitzen. Fleisch auf allen Seiten total ca. 4 Min. anbraten. Auf einem Gitter in den Ofen geben und die Hitze auf 150°C zurückschalten. Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur messen und das Fleisch auf eine Kerntemperatur von 60°C braten. Danach Ofen auf 80°C zurück schalten und das Fleisch ruhen lassen bis die Kerntemperatur 65°C beträgt.

Für die Sauce den Honig in die noch heisse Bratpfanne geben und aufschäumen lassen, mit dem Essig ablöschen, etwas einkochen lassen. Den Rotwein und den Kalbsfond dazugeben. Auf einen dl reduzieren, mit Salz & Pfeffer würzen, ganz leicht mit angerührtem Maizena binden. In ein kleines Pfännchen absieben und mit der kalten Butter aufmontieren. Zum Schluss den Senf und Schnittlauch dazugeben und nochmals leicht warm werden lassen.

Panna Cotta

Zutaten für:

4 Personen

PANNA COTTA

300	ml	Rahm
1	Essl.	Vanillezucker
1		Vanillestängel
2	Blätter	Gelatine
1	Teel.	Rum

FRUCHTSAUCE

	Früchte oder Beeren
Etwas	Zucker nach Belieben

FRÜCHTE

Diverse Früchte oder Beeren nach Saison

Zubereitung:

Den Rahm mit dem Zucker und dem aufgeschnittenen Vanillestängel erwärmen.

Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben und auflösen lassen. Mit etwas Rum parfümieren und randvoll in kleine Förmchen abfüllen. Einige Stunden kühl stellen.

Für die Fruchtsauce die Früchte oder Beeren im Mixer pürieren und nach Belieben mit Zucker süssen. Falls nötig mit etwas Zitronensaft würzen oder mit etwas Wasser verdünnen. Durch ein Sieb streichen und zur Seite stellen.

Die Panna Cotta-Förmli in etwas heisses Wasser tauchen, auf einen Teller stürzen. Mit der Sauce und den Früchten garnieren.