

Wildlachs auf Kartoffelscheiben mit Sauerrahm

Rezept für 10 Personen

600 g	Wildlachsfilet
400 g	Patatini
200 g	Sauerrahm
40 g	Spinat jung
	Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft

Die Patatini mit Schale im Wasser Weichkochen. Den Lachs in Gleichmässige Stücke schneiden mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Den Backofen auf 75 Grad C vorwärmen. Den Lachs ca. 20 – 25 Min. garen. Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Spinat waschen und in feine Streifen schneiden.



Currysuppe

kann süchtig machen...

Rezept fuer 10 Personen

2 Lit.	Kokosnussmilch
500 g	Vollrahm
1 Lit.	Hühnerbouillon
4 Stk.	Zitronengras
20 Stk.	Limettenblätter
2 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Aepfel
500 g	Ananas
80 g	Maderascurrypulver mild
1 dl	Weisswein
1 dl	Kokosnussfett

Ananas, Aepfel, Zwiebeln und Zitronengras grob schneiden (geschält) und im heissen Fett andünsten. Currypulver dazu geben und sofort mit dem Weisswein ablöschen.

Bouillon, Kokosnussmilch und Rahm dazugeben und 4 Std. bei schwacher Hitze kochen. Limettenblätter dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Alles durch ein feines Spritzsieb abpassieren. Mit Salz oder Hühnerbouillonpaste abschmecken.



Rindsfilet an Steinpilzsauce und Mascarponeisotto

Rezept fuer 10 Personen

Rindsfilet

Rindsfilet am Stück für 10 Personen, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Rindsfilet mit Salz und Pfeffer und Olivenöl einreiben und im Backofen 10 Min. bei 250 – 300 Grad C rundherum anbraten. Danach kann das Rindsfilet 1 ½ - 2 Std. bei 70 Grad C warm gestellt werden.

Steinpilzsauce

100 g	getrocknete Steinpilze eingeweicht
2 dl	Weisswein
5 dl	Vollrahm
2 dl	Kalbsfond
500 g	Steinpilze frisch
50 g	Kochbutter

Die eingeweichten Steinpilze mit der Hälfte der Butter andünsten und mit dem Weisswein ablöschen.

Kalbsfond und Vollrahm dazugeben und kochen bis die Sauce sich bindet. Durch ein Sieb abpassieren. Die frische Steinpilze rüsten und in grosse Würfel schneiden. In einer sehr heissen Pfanne mit dem Rest der Butter sautieren, die Steinpilzrahmsauce dazugeben und abschmecken.

Mascarponeisotto

500 g	Carnaroli Reis
100 g	Mascarpone
1 dl	Weisswein
2-3 Lit.	Hühnerbouillon
100 g	geriebener Parmesan
50 g	Olivenöl

Reis im heissen Olivenöl dünsten, mit Weisswein ablöschen und Hühnerbouillon dazugeben, zuerst 2 Liter und nach und nach den Rest. 15 Minuten kochen lassen. Mascarpone und Parmesan dazu geben und abschmecken.



Orangerfilets an Grenadinsaft mit Sauerrahmglace und Zitronenolivenöl

Rezept fuer 10 Personen

10 Orangen filetieren. Orangerfilets auf Teller anrichten. Orangen mit Grenadinsaft beträufeln.

Eine Kugel Sauerrahmglace in die Mitte des Teller legen. Ein paar Tropfen Zitronenolivenöl über die Glace geben und mit der Pfeffermühle wenig Pfeffer dazu geben.

Fertig ist ein herrlich frischer Dessert.

