

Fenchelkissen mit Rohschinken Salat

Rindsfilet im Sud Meerrettichsauce / Béarnaise Safrankartoffeln Zucchinihächer

Marsala Parfait mit Pfirsich

Fenchelkissen

5		Fenchel
2	EL	Butter
1.5	dl	trockener weisser Vermouth
400	gr	Blätterteig
1		Eigelb
20	Tr	Rohschinken
250	gr	Cantadou
5	EL	Milch

Fenchel halbieren und in feine Schnitze schneiden, in Butter andämpfen und im Vermouth ca. 10 min. dünsten.

Blätterteig in Dreiecke schneiden, Teigländer mit Eigelb bestreichen und Rohschinken auf den Teig legen.

Cantadou mit der Milch verrühren und auf dem Rohschinken verteilen. Fenchel darauflegen und die Spitze des Teiges über einen Fenchel legen.

Im Ofen bei 200 Grad ca. 15 min. backen.

Mit wenig Salat servieren.

Rindsfilet

1.8	kg	Rindsfilet
3-4	lt	starke Bouillon
½		Zitronenzeste

Rindsfilet parieren. Bouillon mit Zitronenzeste aufkochen. Filet kurz mitkochen und ca. 20 min. ziehen lassen.

Meerrettichsauce

50	gr	Butter
50	gr	Mehl
5	El	griebener Meerrettich
1	Lt	Bouillon

Mehl und Butter in der Pfanne verrühren. Meerrettich und Bouillon begeben und ca. 5 min. köcheln.

Béarnaise

50	gr	Schalloten
½	dl	Estragonessig
½	dl	Weisswein
10		griebener Meerrettich
5		Eigelb
5	dl	geschmolzene Butter
		Salz, Cayenne
		Zitronensaft

Schalotten, Pfeffer im Essig und Weisswein einkochen, Reduktion mit den Eigelb cremig rühren. Mit Butter aufmontieren. Abschmecken.

Zucchinihächer

10		Zucchini
1		rote Chilischote gehackt
8	El	Sonnenblumenöl
2	Tl	frischer Ingwer
		Salz, Pfeffer

Zucchini halbieren, in Hächer schneiden und in Salzwasser aufkochen und ca. 2 min. ziehen lassen, abtropfen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Öl, Ingwer, Chili, Salz und Pfeffer verrühren und damit die Hächer bestreiche,

Safrankartoffeln

1.8	kg	Kartoffeln
		Safran
		Salz
200	gr	Lauch
50	gr	Butter

Kartoffeln schälen, schneiden, in Salzwasser mit Safran kochen, abschütten. Lauch in Butter anziehen und mit den Kartoffeln mischen.

Marsala Parfait

2		Pfirsiche, grob gerieben
5	El	Marsala
2	Tl	Vanillezucker
5	dl	Rahm, geschlagen
250	gr	Meringeschalen, zerbröckelt

Pfirsich, Marsala und Vanillezucker verrühren, geschlagener Rahm und Meringues darunter ziehen. In eine vorgekühlte Form geben und tiefkühlen.

Pfirsiche

2.5	dl	Marsala
4	El	Zucker
3		Pfirsiche

Marsala und Zucker aufkochen, Pfirsiche in Schnitze schneiden und begeben, knapp weichköcheln und kühl stellen.