

Pilztatare auf Toast

*

Kürbiscrèmesuppe

**

Steak a la Feuerhölle

Pommes duchesse mit Orangen**Bohnen Burgunder Art**

Zimtparfait

Mengen für 8 Personen berechnet

Pilztatare auf Toast

500 gr	Mischpilze	klein würfeln
2	Schalotten	
4	Knoblauchzehen	fein hacken
60 gr	weiche Butter	alles zusammen bei mittlerer Hitze 10 Min dünsten
	Salz, Pfeffer	würzen
2 dl	Madeira	
2 EL	Cognac	
1 dl	Kalbsfond	mit allem ablöschen und Flüssigkeit einkochen lassen
90 gr	Butter	weich schlagen, mit kalter Pilzmasse mischen.
4 Bund	Schnittlauch	darunterschneiden, einige Spitzen für Garnitur reservieren.
2	Bio-Zitronen	Zitronenschale
	Salz, Pfeffer	mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken
16	Toastbrotsscheiben	entrinden, in Ofenmitte 4 Min goldbraun rösten
2	Knoblauchzehen	Toastscheiben abreiben, Tatare darauf anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Kürbiscrèmesuppe

2 EL	Margarine	in Pfanne warm werden lassen
3 kleine	Schalotten	fein gehackt begeben und andämpfen
5 TL	Curry	zugeben, andämpfen
1300 gr	Kürbis	schälen, möglichst kleine Würfel scheiden und kurz mitdämpfen.
2.5 dl	Orangensaft	mit Bouillon und
2.5 dl	Bouillon	Orangensaft zugeben, zugedeckt weich köcheln
2 dl	Halbrahm	mit Schwingbesen dazurühren
1 dl	Rahm	steif geschlagen
3 EL	Gin	begeben.
		Etwas Schlagrahm für Rahmhäubchen auf die Seite stellen.

Steak a la Feuerhölle

8 Stück	Filet oder T-Bone	je ca. 1 cm dick geschnitten Den Rost einfetten und den Grill auf höchster Stufe anheizen. Die Steak von einer Seite kräftig salzen. Mit der gesalzene Seite auf den heißen Rost legen und unter Wenden nach Geschmack garen (2-3 Min. von je Seite für ein rosa Steak). Auf eine Platte legen und 3 Min. ruhen lassen.
---------	-------------------	--

6 Stück	Chili	Die Chilischoten in warmem Wasser ca. 20 Min. einweichen, bis sie biegsam sind.
4 grosse	Tomaten	Die Tomaten unter dem Backofengrill bei starker Hitze 6-8 Min. garen. Zum Abkühlen auf einen Teller legen. Die Chillies abtropfen lassen und (für eine mildere Salsa) entkernen.
½ Stück	Zwiebeln	in Scheiben geschnitten
2	Knoblauchzehe	in Scheiben geschnitten
6 EL	Koriandergrün	grobgehackt
		Chillies, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Koriandergrün mit Küchenmaschine pürieren.
4 EL	Limettensaft	Limettensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack zufügen und in eine Servierschüssel füllen. Die Salsa soll ein intensives Aroma haben.
	Salz, Pfeffer	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach geschmack.

Pommes duchesse mit Orangen

800 gr	Salzkartoffeln	Kartoffelsorten: Adria, Grandola, heiss durchs Passe-vite treiben
30 gr	Butter	ergibt ca. 50 Stück.
2	Eigelb	
½	Orange	abgeriebene Schale
2 EL	Orangensaft	
	Salz, wenig Pfeffer	
	Muskat	abschmecken.
		Formen: Masse in Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Rosetten aufs Blech spritzen. Mit wenig flüssiger Margarine bepinseln.
		Backen: 10-15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad Vorgeheizten Ofens

Bohnen Burgunder Art

570 gr	Rüebli	schälen und beides in
4½	Zwiebeln	Scheiben schneiden
4½ EL	Öl	erhitzen, Rüebli & Zwiebeln 3 – 5 Min andünsten
1140 gr	grüne Bohnen	in den Topf geben
2-3 dl	Rotwein (Burgunder)	
	evtl. etwas Wasser	
2¼ Msp.	Pfeffer	
2¼ TL	Bouillon	dazugeben, zum Kochen bringen, schliessen und in ca. 15 Min. bei kleiner Stufe gar dünsten.
4½ Bund	Peterli	bestreuen und anrichten

Zimtparfait

340 gr	Zwetschgen	alles in einer Chromstahlpfanne zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen,
3½ EL	Zucker	Zimtstangen entfernen, Zwetschgen entsteint mit dem Saft pürieren,
6 dl	Rotwein	nach Belieben noch durch ein Sieb streichen.
1	Zimtstange	
1 EL	Zwetschgenwasser (Brandwein)	beigeben. Die Sauce schmeckt warm besonders gut.
3	Eigelb	
8 EL	Zucker	rühren, bis die Masse hell ist
2¼	Vanillestengel	aufschneiden, die Samen auskratzen, unter die Eigelbmasse rühren
4.3 dl	Rahm	steif schlagen, daruntermischen
2¼ TL	Zimt	daruntermischen
4	Eiweiss	steif schlagen
2½ EL	Zucker	zum Eischnee geben, kurz Weiterschlagen, dann mit dem Gummi-schaber sorgfältig, aber gründlich, unter die Masse mischen, sofort in geeignete Gefässe füllen und gefrieren.