

Oliven Crostini Freixenet

Frischer marinierter Lachs

Pilzrahmsuppe

Kalbssteak Calvados Nudeln Gemüse

Schokoladentraum mit Pistazieneis

alle Rezepte für 10 Personen

Olivencrostini

50	gr	Weissbrot (zB: Pariserbrot)
400	gr	Schwarze Oliven
50	gr	Kapern
4		Knoblauchzehen
4		Sardellenfilets
wenig		Sambal Olek
		Salz, Pfeffer

Brot in Scheiben schneiden und rösten. Restliche Zutaten mixen und abschmecken.

Marinierter Lachs

800	gr	frischer Lachs ohne Haut, in kleine Würfel schneiden
200	gr	Zucker
ca. 50	gr	Salz
1		Zitronensaft
50	gr	Senf

Lachs ca. 4 Stunden marinieren

2		Eigelb
5	dl	Öl
50	gr	Nolly Prat (trockener Martini)
		Tabasco, Salz, Pfeffer
100	gr	Lachsroggen
2	dl	Rahm halbgeschlagen
		Schnittlauch
		Kerbel für Garnitur

Eier und Öl montieren, Nolly Prat und Gewürze begeben, Rahm darunter ziehen, marinierter Lachs auf der Sauce anrichten, Schnittlauch und Lachsroggen über die Sauce streuen, Kerbelzweiglein auf den Lachs

Pilzrahmsuppe

400	gr	Champignons
400	gr	Waldpilze
50	gr	Butter
2		Knoblauchzehen
100	gr	Zwiebeln
2	dl	Weisswein
1.5	lt	Bouillon
6	dl	Rahm
		Petersilie

Champignons und die Hälfte der Waldpilze mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Butter anziehen, mit Bouillon, Weisswein und Rahm ablöschen, ca 30 Min. köcheln lassen, mixen und abschmecken.

Die restlichen Pilze schön schneiden und in Butter anziehen und als Suppeneinlage verwenden. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Kalbssteak Calvados

2.5	kg	Kalbssteak
		Salz, Pfeffer
		Öl

Kann sowohl ganz oder als Steaks gebraten werden.

Calvados-Sauce

1.5	lt	Braune Sauce
3	dl	Most
2	dl	Calvados
		Salz, Pfeffer

Demi glace mit Most köcheln lassen. Calvados kurz mitkochen.

5		Äpfel
5	dl	Most
50	gr	Zucker

Äpfel halbieren und entkernen, einschneiden, in gezuckertem Most köcheln. Es können auch Baby-Äpfel verwendet werden.

Pistazieneis

8		Eigelb
1	dl	Wasser
160	gr	Zucker
200	gr	fein gehackte Pistazienkerne
wenig		Mandelessenz
6	dl	Rahm
100	gr	gehackt Pistazienkerne

Zucker und Wasser aufkochen, zu den Eigelb geben, kalt schlagen, Pistazien und Essenz begeben, geschlagener Rahm begeben. In Alufolie wickeln und gefrieren.

Parfait in Pistazien wälzen und in Scheiben schneiden.

Mit Schokoladenrosen anrichten.