

Smørebrød

20.11.2014



Folgendes kommt zustande, wenn man sich unter Palmen ein November-Menu ausdenkt:

**Lauwarmer Fisch in pikanter Kruste  
auf Sauerkrautsalat mit Papaya**

**Hirschfilet auf Ananasmüse  
Glasnudeln mit Cashewnüssen**

**Panna cotta mit Appenzeller Alpenbitter**



### Sauerkrautsalat

1	kg	Sauerkraut roh
2		Papaya
1	dl	Rahm
50	gr	Sonnenblumenöl
		Salz, Pfeffer

*Alles mischen und abschmecken. Nach belieben kann auch noch geschnetzelte Zwiebeln beigegeben werden.*

### Ananasgemüse

2		Ananas
80	gr	brauner Zucker
2	TL	Kurkuma
3		Knoblauchzehen
150	gr	Zwiebeln
50	gr	Ingwer
1		Chili
4	EL	Öl
4		Sternanis
		Zimt
4		Nelken
		Salz

*Ananas rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebeln hacken, Ingwer und Chili klein schneiden.*

*Knoblauch, Zwiebeln, Sternanis, Zimt und Nelken ca. 2 Minuten im Öl anziehen, Ananas und die restlichen Zutaten beigegeben. Wenig Wasser beigegeben und 10 – 15 Min köcheln.*

### Pannacotta

1.2	lt	Rahm
100	gr	Zucker
120	gr	Appenzeller Alpenbitter
8	Blatt	Gelatine
3		Orangen filetieren
1	Blatt	Gelatine
5		Orangen für Granitur

*Rahm mit Zucker aufkochen, Gelatine einweichen und im Rahm auflösen, Masse bis kurz vor dem fest werden abkühlen, Appenzeller Alpenbitter beigegeben. Die Hälfte der Masse in Gläser abfüllen. Orangenfilets in wenig Orangensaft erwärmen, Gelatine einweichen und auflösen. Ebenfalls fast erkalten lassen und auf das Panna Cotta geben. Mit der restlichen Masse auffüllen und kalt stellen.*

*Mit Orangenfilets und Pfefferminze garnieren.*