
Tatar von der Seeforelle auf Spinatmousse mit Wintersalat

Kohlraben-Grappa-Suppe

Schweinsfilet auf Randenrisotto an Senftrüffelsauce

Apfelcreme mit Krokant

Tatar von der Seeforelle auf Spinatmousse mit Wintersalat

Für 8 Personen

Tatar von der Seeforelle**Zutaten:**

500	g	Seeforellenfilet fein in Würfel geschnitten
2	EL	Schalotten fein gehackt
2	Stk	Eigelb
2	dl	Olivenöl
0.5	dl	Gemüsebrühe
2	Spritzer	Limettensaft
1	Bund	Dill (für Deko)
		Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Eigelb, Olivenöl und Gemüsebrühe zu einer Mayonnaise verarbeiten. Wenig Mayonnaise beiseite stellen für die Dekoration. Seeforellenfilet mit dem Rest der Mayonnaise und den Schlotten vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen und kalt stellen.

Spinatmousse**Zutaten:**

3	dl	Vollrahm, geschlagen
2	Blatt	Gelatine
40	g	Crème fraîche
80	g	Winterspinat
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spinat im kochenden Wasser kurz überschwellen, im Eiswasser abschrecken und pürieren. Die Crème fraîche erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Das Spinatpüree mit der Crème fraîche mischen und den geschlagenen Vollrahm unterheben, . Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mousse in eine Ringform geben und kühl stellen.

Wintersalat**Zutaten:**

300	g	Zuckerhut
300	g	Cicorino rosso
0.5	Stk	Apfel
4	EL	Kürbiskerne
Wenig		Kürbiskernöl
4	EL	heisses Wasser
1	TL	Gemüse-Bouillon
2	TL	Senf
4	EL	Essig
4	EL	Öl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Bouillon im Wasser auflösen, Senf und Essig zugeben, würzen und verrühren. Öl beifügen und sämig rühren.

Salat und Apfel rüsten, waschen, gut abtropfen und in Streifen schneiden. Mit der Salatsauce mischen. Kürbiskerne rösten.

Anrichten:

Wintersalat auf den Tellern anrichten, mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl dekorieren. Auf das Spinatmousse in den Ringformen, das Forellentatar verteilen und auf den Tellern anrichten. Die Ringform entfernen mit Mayonnaise und Dill dekorieren.

Kohlraben-Grappa-Suppe

Für 8 Personen

Suppe**Zutaten:**

600	g	Kohlraben
2	Stk	Zwiebeln
2	Stk	Knoblauchzehen
3	EL	Butter
1.8	L	Gemüsebouillon
1.5	dl	Vollrahm
Wenig		Grappa
1	Bund	Schnittlauch
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kohlraben, Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Alles in der Butter andünsten und mit der Bouillon ablöschen. Rund 20 Minuten kochen lassen, dann gut mixen. Mit Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren ein bisschen Grappa einrühren und fein geschnitten Schnittlauch über die Suppe streuen.

Schweinsfilet auf Randenrisotto an Senftrüffelsauce

Für 8 Personen

**Schweinsfilet****Zutaten:**

1200	g	Schweinsfilet, pariert und geräuchert
80	g	Senf, scharf
120	g	Senf, mild
5	g	Thymian, gehackt
5	g	Rosmarin, gehackt
40	g	Blütenhonig
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Schweinsfilets in 16 gleich grosse Medaillons schneiden. Alle andern Zutaten zu einer Marinade vermischen und die Medaillons mit der Marinade einstreichen. 8 Stunden kalt stellen. Medaillons heiss anbraten und weitere 7 Minuten im, auf 180° vorgeheiztem, Backofen fertig garen. Medaillons warm stellen.

Senfsauce*Zutaten:*

6	dl	Kalbs-Jus
2	dl	Vollrahm
30	g	Senf, grob
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Kalbs-Jus mit dem Rahm aufkochen. Den groben Senf dazugeben und abschmecken.

Trüffeljus*Zutaten:*

4	dl	Kalb-Jus
0.4	dl	Trüffel-Öl
20	g	Trüffelbutter

Zubereitung:

Den Kalbs-Jus aufkochen, mit dem Trüffel-Öl und der Trüffelbutter aufmontieren.

Randenrisotto*Zutaten:*

2	dl	Olivenöl
20	g	Zwiebeln, gehackt
240	g	Risotto-Reis
2	dl	Randen-Saft
5	dl	Gemüsebouillon
40	g	Butter
40	g	Sbrinz, gerieben
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln im Öl anschwitzen. Den Reis beigeben, glasig andünsten mit dem Randen-Saft und der Bouillon ablöschen und al dente kochen. Mit der Butter, Salz und Pfeffer abschmecken, Reibkäse darunterziehen.

Gemüseperlen*Zutaten:*

150	g	Karotten
150	g	Rosenkohl
150	g	Randen
40	g	Butter
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse waschen rüsten und zu Perlen schneiden (Grösse wie Rosenkohl). Kurz in Wasser kochen, abtropfen und in der Bratpfanne mit dem Butter dünsten, abschmecken.

Garnitur*Zutaten:*

1	Bund	Rosmarin
1	Bund	Thymian

Anrichten:

Den Risotto in der Mitte des Tellers dressieren, zwei Medallions daraufstellen. Die Senfsauce um den Risotto herum dazugeben und mit dem Trüffel-Jus zeichnen. Die Gemüseperlen darum herum anrichten und mit Rosmarin- und Thymianzweigen garnieren.

Apfelcreme mit Krokant

Für 8 Personen

Apfelcreme*Zutaten:*

1200	g	Äpfel
3	EL	Zucker
1	Stk	Zitrone
3	dl	Vollrahm
1	Stk	Zimtstängel

Zubereitung:

2,5 dl Wasser in eine Pfanne geben. Äpfel wasch, schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Zitrone auspressen, wenig Schale und allen Saft verwenden. Alle Zutaten zum Wasser geben und zugedeckt, 10-15 Minuten, kochen lassen. Zitronenschale und Zimtstängel herausnehmen, mixen und abkühlen lassen. Rahm schlagen und vorsichtig unter das ausgekühlte Apfelmus ziehen.

Krokant*Zutaten:*

6	EL	Zucker
2	EL	Wasser
60	g	Mandeln, ganz

Zubereitung:

Zucker und Wasser in einer Pfanne haselnussbraun rösten. Mandeln beifügen und mischen. Sofort auf ein Backtrennpapier geben und auskühlen lassen. Die ausgekühlte, harte Masse grob hacken.

Anrichten:

Apfelcreme in ein Glas geben und Krokant auf die Creme verteilen.