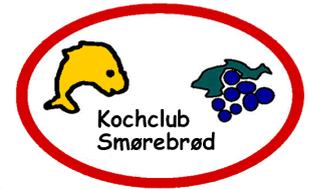


Rindstartar auf Avocado in kalter Tomatensuppe**Surf and Turf auf herbstliche Art
Knoblauch Polenta****Meringues Schwan mit Limetten Mousse**Meringues Schwan

3		Eiweiss
90	gr	Zucker
75	gr	Staubzucker
1	EL	Maizena

Das Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.

Masse in einen Spritzsack mit Tülle füllen, Meringue auf das vorbereitete Blech spritzen. In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten Ofens ca. 1¾ Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Ca. 2 Wochen altes Eiweiss ergibt einen festeren Eischnee als ganz frisches. Das Eiweiss muss zum Steifschlagen ganz kalt sein. Ofentüre beim Backen evtl. leicht öffnen.

Zitronen Sable

200	gr	Mehl
150	gr	Butter
1	Pr	Salz
100	gr	Zucker
2		Zitronenzesten
1		Eigelb

Zu einem Teig kneten und zu einer Rolle formen. Der Durchmesser soll wenig grösser sein, als die Pannacotta. Backen bei 200 Grad.

Kokos Pannacotta

2.5	dl	Rahm
1.5	EL	Zucker
2	EL	Kokosraspeln
2	Blatt	Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm mit Zucker und Kokos aufkochen und durch ein Sieb passieren. Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. In Förmchen füllen und kalt stellen.

Limetten Mousse

2		Eiweiss
50	gr	Zucker
2		Limetten
2	dl	Rahm

Eiweiss steif schlagen, Zucker schrittweise begeben und schlagen, bis die Masse glänzt. Rahm und Limettensäfte steif schlagen. Rahm, Eiweiss und etwas Limettensaft mischen.

Die Mousse sofort anrichten, da sie nicht sehr lange fest bleibt.

Tartar

400	gr	Rindshuft
3	dl	Rotwein
10	gr	Olivenöl
20		Schwarze Oliven
		Salz / Pfeffer

Rindshuft von Hand ganz klein schneiden, Rotwein einkochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, Oliven in Streifen schneiden, Alles mischen und abschmecken

3		Avocado
		Zitronensaft
		Salz, Pfeffer
		Zerdrückte Koriandersamen

Avocado würfeln und abschmecken

400	gr	Cherrytomaten
		Salz / Pfeffer

Tomaten mixen und durch ein Sieb streichen, abschmecken.

20	gr	Sesam leicht geröstet
10		Grisini
2		Zuchetti
4		Radieschen

Wenig Tomatensuppe in einen Suppenteller geben, Avocado und Tartar in einem Ring zu einem Türmchen formen, mit Sesam bestreuen und in der Suppe anrichten. Garnieren mit einem Grisini. Suppe mit Zuchettiröllchen garnieren.

Surf and Turf

1	kg	Hirsch Entercote
20		Riesencrevetten
500	gr	Polenta (20 Min - nicht Bramata)
1		Zwiebel gehackt
		Knoblauch (evtl. schwarzer Knoblauch)
		Bouillon
		Butter oder Olivenöl
250	gr	Brombeeren
		Kürbis
		Rosenkohl

Polenta mit Zwiebeln anziehen, Knoblauch beigegeben und mit Bouillon auffüllen, ca. ca Min köcheln, in ein Blech geben und erkalten lassen, Streifen schneiden und in Butter oder Olivenöl anbraten.

Brombeeren mixen (ein paar für Deko auf die Seite stellen) und durch ein Sieb streichen um die Kerne zu entfernen.

Rosenkohl kochen, halbieren und in Butter anziehen.

Kürbis in Scheiben schneiden und ausstechen, kochen.

