

Kürbissuppe mit Moscatorahm

Poulet-Zucchini Rolle

Kalbsbraten mit Dörrtomaten und Steinpilzen

Kartoffel-Sellerie Stampf

Orangen-Randen aus dem Ofen

Pannacotta mit Fächten

Linzer Herzen



Kürbissuppe mit Moscatorahm

1	kg	Kürbis
1		Zwiebel
4	dl	Rahm
2	dl	Bouillon
6	dl	Moscato
4	EL	Kürbiskerne

2	dl	Rahm
1	dl	Moscato

Zwiebeln und Kürbis in Rahm und Bouillon köcheln, Moscato begeben, alles mixen und abschmecken. Kürbiskerne leicht anrösten.

Für den Moscatorahm den Rahm steif schlagen und den Moscato darunter mischen.



Poulet-Zucchini Rolle

1	kg	Grüne Zucchini
1	kg	Gelbe Zucchini
12		Poulet Innenfilet
750	gr	Pouletfleisch
3	dl	Rahm
120	gr	Dörrtomaten
		Salz / Pfeffer

Zucchini mit der Aufschnittmaschine dünn schneiden und auf Klarsichtfolie ausbreiten.

Fleischfarce mit Pouletfleisch, Dörrtomaten und Rahm erstellen und abschmecken.

Farce auf Zucchini streichen, mit einem Filet belegen, fest mit Klarsichtfolie einrollen und im Steamer dämpfen.

Saucen

300	gr	Blumenkohl
300	gr	Erbsen
300	gr	Rote Peperoni

Gemüse einzeln kochen, fein pürieren, evtl. mit Rahm verfeinern und abschmecken.

Kalbsbraten

2.4	kg	Kalbsschulter
		Salz, Pfeffer
1	dl	Rapsöl
200	gr	Dörrtomaten
120	gr	Getrocknete Steinpilze
5	dl	Rahm
5	dl	Braune Sauce

Kalbsschulter würzen und in Öl anbraten, 30 Minuten im Ofen braten, eingeweichte Steinpilze, Dörrtomaten, Rahm und braune Sauce begeben und nochmals ca. 1 Stunde poelieren.

Kartoffel-Sellerie Stamp

1.2	kg	Kartoffeln
800	gr	Sellerie
		Salz, Pfeffer
3	dl	Sauerrahm

Kartoffeln und Sellerie. Schälen, in Würfel schneiden und separat kochen, abschütten, stampfen, würzen mit Salz, Pfeffer (evtl. Muskat) und verfeinern mit Sauerrahm

Randen

1.2	kg	Randen geschält
4		rote Zwiebeln
3		Blutorangen
		Oregano
		Salz, Pfeffer
1	dl	Olivenöl

Randen in Würfel schneiden, Zwiebeln schälen und vierteln, Orangen mit der Schale achteln, alles zusammen in eine Gratinplatte geben, mit Alufolie decken und im Ofen ca. 1 Stunde garen



Pannacotta mit Früchten

7.5 dl Rahm
5 Blatt Gelatine
4 EL Zucker

Rahm und Zucker aufkochen, eingeweichte Gelatine begeben

750 gr Mangofleisch
3 Blatt Gelatine

Mit Früchten oder Beeren und Pfefferminzblättern ausgarnieren



Linzer Herzen

540 gr Butter
450 gr Zucker
wenig Salz
3 Eier
3 TL Zimt
3 Messersp. Nelkenpulver
600 gr Haselnüsse gemahlen
750 gr Mehl
700 gr Himbeerkonfitüre
2 Eier

Butter mit Zucker und Eiern schlagen, restliche Zutaten (ohne Himbeerkonfitüre) begeben und einen Teig kneten.

Teig auf Anzahl Personen aufteilen und dann jeweils wie folgt vorgehen:

2/3 des Teiges für den Boden, Einen Streifen für den Rand, mit Himbeerkonfitüre bestreichen und mit dem restlichen Teig garnieren. 2 Eier aufschlagen und damit die Törtchen bestreichen, bei 180 Grad (Umluft 160) ca. 30 Minuten backen.