
Mangold-Salat

Fischterriner

Involtini mit Salbei Safran-Risotto

Panna-Cotta mit Limoncello und Mango- Püree-Topping

Mangold-Salat

Für 8 Personen

Zutaten:

800 g Krautstiel (Stielmangold) oder Schnittmangold, in 2-4 cm breiten Streifen
etwas Bratbutter
etwas Salz
4 Äpfel, in Schnitzen
2 EL Butter
8 EL Baumnüsse, grob gehackt

Dressing:

4 TL Honig
4 EL Apfelessig
etwas Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
6 EL Rapsöl

400 g Hüttenkäse
etwas getrocknete Tomaten
4 Rüebli, grob geraffelt
500 g Linsen, nach Packungsanleitung gegart

Zubereitung:

Weisse Stücke vom Krautstiel in einer Pfanne mit Bratbutter 2-3 Minuten dünsten. Blätter beigegeben, Gemüse weich dünsten. Salzen.

Äpfel in Butter bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten, Baumnüsse dazugeben, kurz mitbraten.

Dressing: Alle Zutaten verrühren, abschmecken.

Den Salat mit den restlichen Zutaten als Bowl anrichten.



Fischterriner

Für 8 Personen

Zutaten:

600 g	Lachsfilet
300 g	Sahne
1	Bund Dill
250 g	Kabeljaufilet
150 g	Spinat
1 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer
2	Zitronen

**Zubereitung:**

Die Fischfilets würfeln und in getrennten Schüsseln für etwa 30 min im Gefrierfach anfrieren lassen.

Den Spinat waschen & putzen. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Spinat tropfnass dazugeben. Den Topf abdecken und den Spinat zusammenfallen lassen. Abkühlen lassen und anschließend mit dem Messer fein schneiden. Dann beiseitestellen.

Die **Hälfte** des Dills waschen, trocknen und fein hacken.

Form mit Haushaltsfolie auskleiden, links und rechts die Folie gut überstehen lassen.

Den Kabeljau salzen und vorsichtig pürieren. Dabei etwa 200 g Sahne dazugeben und weiter pürieren. Die Masse mit Pfeffer würzen und den Dill dazugeben. Alles vermengen und in die Form geben.

Die Spinatmasse darauf verteilen.

Nun geht es an den Lachs. Den Fisch gut salzen, die übrige Sahne dazugeben und pürieren. Mit Pfeffer abschmecken und auf der Spinat-Masse verteilen.

Die Form mit der überstehenden Folie und Alufolie abdecken. Die Form in den Steamer geben. Für etwa 35 bis 45 Minuten bei 100 Grad im Steamer stocken lassen.

Anschließend auskühlen lassen. Die Terrine aus der Form heben, in Scheiben schneiden, auf den Teller geben und mit Zitronenscheiben und Dill anrichten.

Involtini mit Salbei

Für 8 Personen

Zutaten:*Rouladen:*

- 24 dünne Kalbsplätzli (z. B. Nuss; je ca. 50 g), vom Metzger flach geklopft
- 1.5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 200g Ziegen-Frischkäse (z. B. Chavroux)
- 2 Knoblauchzehe, gepresst
- 16 mittlere Salbeiblätter, fein gehackt
- 4 Pr Salz
- wenig Pfeffer
- 4 EL Mehl
- Olivenöl
- 8 frische Feigen, in Viertel
- 24 Zahnstocher

Sauce:

- 2 dl roter Portwein
- 4 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon
- 2 Zweiglein Salbei
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:*Rouladen:*

Plätzli auf einer Seite würzen, wenden. Frischkäse mit Knoblauch und Salbei verrühren, Füllung würzen, auf die Plätzli streichen, dabei ringsum einen ca. 1cm breiten Rand frei lassen. Plätzli satt aufrollen, mit Zahnstochern fixieren.

Mehl in einen flachen Teller geben, Involtini darin wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller vorwärmen.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Feigen ca. 2 Min. braten. Herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Bratfett auftupfen, wenig Öl begeben. Involtini portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. rundum braten, zugedeckt warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Sauce:

Portwein und Fond in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen. Salbei begeben, Flüssigkeit auf ca. 4 dl einkochen. Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen. Butter und Mehl mit einer Gabel gut mischen. Reduktion aufkochen, Mehlbutter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis sie sämig ist, würzen.

Anrichten:

Siehe Bild.



Safranrisotto

Für 8 Personen

Zutaten:

2	Zwiebel, gehackt
2	Knoblauchzehe, gepresst
	Butter, zum Dünsten
500 g	Risottoreis
3 dl	Weisswein
2	Briefchen Safran
1,6 l	Bouillon
240 g	geriebener Käse
4 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Reis dazugeben, mitdünsten.
Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen.

Safran beifügen. Bouillon nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.

Käse und Butter daruntermischen, abschmecken.

Panna Cotta

Für 8 Personen

Zutaten:

12 dl	Sahne
12	Blatt Gelatine
160 ml	Limoncello
280 g	Zucker
80 g	Puderrucker
8	frische Mango
4	Vanilleschote

**Zubereitung:***Vorbereitung:*

Weiche die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser ein und schlitze die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach auf, um das Mark mit einem Teelöffel zu entnehmen. Schäle die Mango und löse das Fruchtfleisch mit einem Messer vom Kern. Dann kannst du sie in kleine Würfel schneiden.

Gib für deine Panna Cotta Sahne, Limoncello, Zucker, das Vanillemark und die ganze Vanilleschote in einen Topf und koche alles zusammen auf. Schalte die Hitze ab, sobald die Sahne kocht und lass sie auf niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln. Danach nimmst du den Topf vom Herd und stellst ihn zur Seite. Entferne die Vanilleschote mit einer Gabel. Nun die Gelatine-Blätter leicht ausdrücken und zur Sahnemischung geben. Dann löst du die Gelatine unter Rühren vollständig darin auf. Am besten geht das mit einem Schneebesen. Fülle die Panna Cotta in Serviergläser und lass sie gut abkühlen.

Für das Mango-Püree nimmst du die Hälfte der Fruchtwürfel und den Puderrucker. Mit einem Stabmixer pürierst du die Früchte schön fein. Stell das Mango-Püree zum Abkühlen in den Kühlschrank und verteile es anschließend auf der Panna Cotta.

Kurz vor dem Servieren verteilst du die restlichen Mango-Würfel auf dem Panna Cotta-Dessert.