

Forellenmousse mit Koreanderschaum



Zutaten für 8 Personen:

- 400 g Forellenfilets geräuchert
- 2 Bund Koreander
- 2 dl Rahm
- 200 g Frischkäse (nature oder mit Kräutern)
- 1 Stk Limette
- etwas Honig
- 5 TL Balsamico bianco Crema
- 1 dl Olivenöl extra Vergine
- 2 Messerspitzen Wasabi (oder einige Tropfen Tabasco)
- Pfeffer, Salz
- Weissbrot oder Toast

Für die Garnitur: Dill, Kaviar

Zubereitung:

Den Koreander waschen, sehr trocken schleudern und grob zerkleinern. Zusammen mit Honig, Balsamico, einer Prise Salz, etwas Pfeffer und etwas Öl fein pürieren. Soviel Öl zugiessen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Den Rahm mit dem Wasabi (oder Tabasco) steif schlagen und beiseite stellen.

Die Forellen grob zerschneiden und mit dem Limettensaft sowie der abgeriebenen Limettenschale mit dem Mixer pürieren. Den Frischkäse zugeben und nochmals kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken (berücksichtigen, dass der Rahm noch dazu kommt).

Den Rahm vorsichtig unterheben und mit zwei Esslöffeln Nocken formen. Zusammen mit dem Koreanderschaum anrichten und mit Dill und Kaviar dekorieren.

Dazu passt entrindetes Weissbrot, oder Toast.

Fleischvogel auf Portweinsauce



Zutaten für 8 Personen:

200 g	Butter
4	Schweinsbratwürste
400 g	Speck am Stück
8	dünn geschnittene Rindsplätzli
6	Rüebli
16	Tranchen Rohschinken
16	Salbeiblätter
½ l	Gemüsebouillon
4-5	Knoblauchzehen
	Schwarze Oliven
4	Lorbeerblätter
	Senf, Salz, Pfeffer
2 dl	Portwein
½ l	Kräftiger Rotwein
8	Zahnstocher

Zubereitung:

Die Rindsplätzli auf einer Seite mit Senf bestreichen, beidseitig salzen und pfeffern. Die Senfseite mit Salbeiblätter und Rohschinken belegen.

Speck, Rüebli und Bratwurst in Streifen schneiden und auf den Rohschinken legen, satt zusammenrollen und mit Zahnstocher fixieren.

Die Fleischvogel von allen Seiten anbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Die Fleischvögel in eine Auflaufform oder Pfanne schichten, Portwein, Bouillon und Gewürze dazugeben und bei kleinem Feuer, oder im Backofen bei 160° 90 Minuten schmoren lassen.

Fleischvögel herausnehmen und Sauce mit der kalten Butter binden

Polentaschnitten



Zutaten für 8 Personen:

100 g	Bramata
300 g	feine Polenta
6 dl	Bouillon
6 dl	Milch
4 El	Butter
200 g	geriebener Käse
2	Eier
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Zubereitung:

Form mit Öl auspinseln. Bramata-Polenta mit Bouillon und Milch aufkochen. Feine Polenta dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Maismasse dick wird. Die Hälfte der Butter dazugeben. Mit Salz Pfeffer und Muskat abschmecken. Ei unter die Masse rühren und sofort in die Form füllen. Glatt streichen und mit einer Klarsichtfolie abdecken. Maismasse ca. 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Aus der Masse Rondellen à 8 cm Ø ausstechen. Rondellen halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Restliche Butter auf die Maisschnitten verteilen und mit Käse bestreuen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten gratinieren.

Kalte Zabaglione



Zutaten für 8 Personen:

500 g	Mascarpone Galbani
8	Eier
100 g	Zucker
1,5 dl	Vollrahm
2 dl	Marsala
40 g	Puderzucker
	Zimmt
	Kakao

Zubereitung:

Die Mascarpone sorgfältig mit den Eiern und dem Zucker verrühren.

Den frischen Rahm, den Marsala und den Puderzucker hinzugeben und mit dem Schwingbesen oder Rührwerk bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten rühren, bis man eine luftige Creme erhält.

Die kalte Zabaglione in Gläser oder Schalen abfüllen und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Zimt, oder bitterem Kakao bestreuen und sofort servieren.

Tipp zum Anrichten:

Auf einem Teller einen Spiegel aus Rhabarberkompott anrichten, mit dünnen Erdbeerscheiben belegen und Zabaglione mit Dressiersack oder Kisagbläser anrichten!