

Menü

Miesmuschelsuppe mit Safran und Gemüse

Bodensee-Zanderfilet mit Tamarillosugo
auf schwarzem Reis

Maispoulardenbrust mit Mangochutney
an gebratener Gemüsebanane

gebrannte Tonkabohnencreme
mit Vodka-Feige

Rezepturen

Miesmuschelsuppe mit Safran und Gemüse

Miesmuscheln	1,5	Kg
Thymian, Liebstöckel		
Weisswein		
Butter		
Lauch, Zwiebeln, Sellerie		
Karotte, Knoblauch	500	g
Safran		
Sahne	½	L
Salz, Pfeffer		

Zubereitung:

Topf stark erhitzen, etwas Pflanzenöl hineingiessen, Muscheln im Sturz zugeben, Kräuter darüber streuen, mit Weisswein ablöschen und zudecken. Ca 3 Min kochen lassen, und anschliessend passieren. Das in Streifen geschnittene Gemüse mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit Muschelsud ablöschen, Safran zugeben, abschmecken und mit Sahne verfeinern.

Bodensee-Zanderfilet mit Tamarillosugo Auf schwarzem Reis

Zanderfilet	400 g
Schwarzer Reis	250 g
Tamarillo	4 Stk
Olivenöl	
Zucker	
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

In reichlich Salzwasser den schwarzen Reis weich kochen und in ein Sieb gießen. Tamarillo häuten, Strunk entfernen, entkernen und grob Würfeln. Mit Olivenöl anschwitzen, Zuckern, würzen und einkochen. Zanderfilet würzen, Hautseite mehlieren und kross braten. Schwarzer Reis mit Butter erwärmen und abschmecken.

Spicy-Chicken mit Mangochutney und gebratener Gemüsebanane

Maispouardenbrust	4 Stk
Marinade:	
- Sojasauce, Honig, Tabasco,	
- Pflanzenöl, Salz, Pfeffer	
Mango	1 Stk
Zwiebelwürfelchen	1 Stk
Apfelessig	
Pommey-Senf	
Ingwer	
Curry	
Gemüsebanane	2 Stk
Butter	

Zubereitung:

Pouardenbrüste in gleichmässige Stücke schneiden und marinieren.

Mango schälen und würfeln. Mit Zwiebel, Essig, Ingwer und Curry einkochen und mit Pommery-Senf abschmecken. Die Pouardenstücke in Speisestärke wenden und knusprig braten. Die Banane schälen in 4 Teile schneiden und in Butter braten.

gebrannte Tonkabohnencreme mit Vodka-Feige (10 Personen)

Sahne	1 L
Zucker	180 g
Eigelb	8 Stk
Tonkabohne	½ Stk
Feige	10 Stk
Puderzucker	
Vodka	

Zubereitung:

Sahne, Zucker, geriebene Tonkabohne aufkochen und unter die Eigelb rühren. In Feuerfeste Förmchen abfüllen und bei 90°C bei trockenhitze im Ofen stocken lassen. Erkalten lassen, mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen. Die Feigen Sternförmig einschneiden in Vodka tränken, mit Puderzucker bestäuben und in geschlossener Form im Ofen bei 90°C erwärmen.