

Menü

Allgäuer Ziegenkäsemousse
mit geschmorter Fleischtomate



Hausgemachte Bandnudeln
mit Mairitterlingen in Kräuterrahm



Rosa Forellenfilet auf grünem Spargel
an Orangenbutter und gestoßenen Kartoffeln



Mandelschmarrn mit Bratapfelsauce
und Beeren der Saison

Rezepturen für 4 Personen

Allgäuer Ziegenkäsemousse mit geschmorter Fleischtomate

Ziegenfrischkäse	250 g
Sahne 1	50 g
Blattgelatine	5 g
Salz, Pfeffer, Knoblauch	
Sahne 2 geschlagen	100 g
Fleischtomaten	2 Stk
Zitronenabrieb	
Thymian, Rosmarin	
Olivenöl	
Puderzucker	

Zubereitung:

Sahne 1 erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Ziegenkäse damit glattrühren, abschmecken und die geschlagene

Sahne 2 unterheben.

Die Fleischtomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen, mit den Aromaten bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Im Backofen bei 160°C schmoren.

Hausgemachte Bandnudeln mit Mairitterlingen in Kräuterrahm

Mehl 405	200	g
Eigelb	5	Stk
Olivenöl	1	El
Mairitterlinge	300	g
Zwiebelwürfelchen	50	g
Weißwein	80	ml
Sahne		150 g
Salz, Pfeffer		
Kräuter gehackt	1	El

Zubereitung:

Mehl mit Eigelb und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten und in Klarsichtfolie ca. eine Stunde ruhen lassen. Auf gewünschte dicke walzen und in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser al dente kochen.

Mairitterlinge in gleichmäßige Stücke schneiden. Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne aufgießen etwas einkochen und abschmecken. Vor dem anrichten Kräuter einrühren.

Rosa Forellenfilet auf grünem Spargel an Orangenbutter und gestoßenen Kartoffeln

Forellenfilet	600 g
Spargel grün	20 Stangen
Butter	
Salz, Zucker	
Orangensaft	150 ml
Weißwein	50 ml
Zwiebelwürfelchen	50 g
Butter gewürfelt	80 g
Neue Kartoffeln geschält	400 g
Olivenöl	
Frühlingszwiebel	2 Stangen
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Orangensaft mit Weißwein und Zwiebel reduzieren, anschließend mit Butterwürfel aufmontieren.

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen, geschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben, mit Olivenöl begießen und stoßen.

Spargel auf der unteren Hälfte schälen, auf gleiche Länge schneiden. In einer heißen Pfanne mit Butter, Zucker und Salz glasieren.

Forellenfilets entgräten, würzen, auf der Hautseite melieren. In einer Bratpfanne die Hautseite kross braten und vor dem Anrichten kurz wenden.

Mandelschmarrn mit Bratapfelsauce und Beeren der Saison

Eigelb	3	Stk
Salz	Prise	
Mehl	125	g
Milch	100	ml
Eiweiß	3	Stk
Zucker	30	g
Butter	60	g
Mandeln gehobelt	40	g
Puderzucker		
Apfel	2	Stk
Zucker	100	g
Obstler		
Weißwein		
Beeren	200	g

Zubereitung

Apfel waschen und vierteln. Zucker gleichmäßig auf Backblech streuen und mit Äpfel belegen. Bei 180°C karamellisieren lassen. Mit Obstler und Weißwein aufgießen, leicht köcheln lassen und vorsichtig abgießen.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eigelb, Salz, Mehl und Milch glatt rühren und das Eiweiß unterheben. Die Mandeln mit Butter in einer Bratpfanne rösten, mit Masse aufgießen, kurz durchschwenken, langsam beidseitig bräunen. Mit Hilfe zweier Holzlöffel in Stücke reißen, mit Butterflocken und Puderzucker glasieren. Mit Beeren oder Früchten garnieren.