

Marktfrisch auf den Tisch

14.09.2016

Menü

Apfel-Selleriesalat
mit gebratener Geflügelleber

Zitronengrassuppe
mit Curry und Jakobsmuschel

Gekrätertes Schweinefilet
mit Süßkartoffelpürree und Zucchini

Topfentaschen
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

**Apfel-Selleriesalat mit glasierten Nüssen und gebratener Geflügelleber
(Wachtelbrust) 4 Personen**

Sellerieknolle	½
Äpfel	2
Mayonnaise	150g
Essig	2 El
Gemüsebrühe	0.1 l
Zitronensaft	½
Honig	1 El
Walnüsse	50g
Salz,Pfeffer	

Den gewaschenen und geschälten Sellerie und Äpfel in sehr feine Streifen schneiden, mit Mayonnaise, Essig, Gemüsebrühe und Zitronensaft anmachen, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnußkerne in einer Pfanne erhitzen und mit Honig glacieren. Die gebratene Geflügelleber noch heiß auf dem Salat anrichten

Zitronengrassuppe mit Curry und Jakobsmuschel

Zitronengras	50g
Currypaste	20g
Currypulver	20g
Noilly Prat	0,2l
Portwein weiß	0,2l
Banane	1
Gemüsebrühe	0.5l
Kokosmilch	0.5l
Butter	50g

Das geschnittene Zitronengras mit beiden Curries in Butter anschwitzen, die Banane dazu geben, mit Noilly Prat und Portwein ablöschen und zur Hälfte reduzieren, mit Gemüsebrühe und Kokosmilch auffüllen, mit dem Mixstab gut pürieren und passieren, abschmecken
Die Jakobsmuschel in Scheiben schneiden, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer marinieren und im Ofen garziehen.

Gekrätertes Schweinefilet mit Süßkartoffelpüree und Zucchini

Schweinefilet	600g
Kräuter gemischt	100g
Olivenöl	2El
Zucchini	2St
Süßkartoffel	500g
Milch	0,1l
Butter, Muskat, Salz, Pfeffer	

Das Schweinefilet am Stück würzen in einer Pfanne gleichmässig anbraten, mit gehackten Kräutern und Olivenöl im Ofen bei ca 80° garen.

Die Zucchini längs halbieren, von Kernen befreien, würzen und anbraten, mit Süßkartoffelpüree füllen.

Topfentaschen mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 10Pers

Quark	400g
Puderzucker	200g
Butter	50g
Eigelb	2St
Toastbrot	6Sch
Zitronenabrieb	1St
Vanillepulver	1Ms

Die weiche Butter etwas schaumig rühren, die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Quark nach und nach mit dazu geben. Das Toastbrot fein reiben und mit in die Quarkmasse mischen, den Zitronenabrieb und Vanille dazugeben.

Zwetschgen	1kg
Zucker	300g
Rotwein	0,3l
Mandelblätter	100g
Zimt	

Aus dem Zucker Karamell kochen, mit Rotwein ablöschen und einkochen. Die entkernten und gewürfelten Zwetschgen darin garen, mit Zimt abschmecken