



Boner Christian

Föhrenweg 2

3267 Seedorf

032/393 13 50

Menu vom: 18.01.2006

Petersilien - Frischkäsemousse
Duett vom Rind und Huhn
Kartoffelkugeln
Blattspinat
Orangen mit Mascarpone-mousse

Petersilien - Frischkäsemousse

Zutaten:

1	dl	Bouillon	
1	Päckli	Agar-Agar	oder 3 Blatt Gelatine
2		Schalotten	
1	Esslöffel	Butter	
1	Bund	Petersilie	
150	g	Frischkäse	Doppelrahm mit Kräutern z. B. Philadelphia
1.5	dl	Rahm	
		Salz und Pfeffer	
wenig		Zitronensaft	
2	Teelöffel	grüner Pfeffer	ingelegt
1	dl	Portwein	rot
2	Esslöffel	Rotweinessig	
		Salz	
5	Esslöffel	Olivenöl	
100	g	Nüsslisalat	
6	Tranchen	Rohschinken	dünn geschnitten

Mousse

Eine kleinere Terrineform ganz dünn mit Öl ausstreichen, dann mit Klarsichtfolie auslegen.

Die Bouillon mit dem Agar-Agar aufkochen. Beiseite stellen. Wenn statt Agar-Agar nur Gelatine verfügbar ist, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wenn sie zusammengefallen ist, gut ausdrücken und in der warmen Bouillon auflösen.

Bouillon etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die Schalotten schälen und sehr fein hacken. In einem kleinen Pfännchen in der warmen Butter glasig dünsten. Abkühlen lassen.

Die Petersilie fein hacken. Mit dem Doppelrahm-Frischkäse und den gedünsteten Schalotten gut mischen.

Den Rahm steif schlagen. Unter die Petersilien-Frischkäsemischung rühren. Dann einige Löffel dieser Masse unter die Gelatine-Bouillon rühren und diese Mischung zur restlichen Frischkäsemasse schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Masse in die vorbereitete Form füllen.

Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Sauce

Für die Sauce die eingelegten Pfefferkörner warm abspülen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit dem Portwein in ein Pfännchen geben und auf kleinem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Kurz abkühlen lassen.

Den Nüsslisalat waschen und gut abtropfen lassen.

Die Pfefferflüssigkeit mit Essig, etwas Salz und Olivenöl verrühren. Zum Servieren die Mousse aus der Form stürzen und auf Tellern anrichten. Den Nüsslisalat dekorativ darum herum anordnen, mit Pfeffersauce beträufeln und mit je einer Scheibe Rohschinken garnieren.

Duett vom Rind und Huhn

Zutaten:

6	mittelgrosse	Pilze gemischt	je nach Angebot zum Beispiel Austernpilze, Champignons
½		Zwiebel	
120	g	Kalbsbrät	
1	Teelöffel	Schnittlauch	
8		Rindfleischplätzli	fein geschnitten, wie für Fleischvögel
4		Pouletbrüstli	halbiert
1	Esslöffel	Bratbutter	
¼	l	Kalbsfond	
2	Esslöffel	grüner Pfeffer	

Vorbereitung

Pilze waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, feine Würfel schneiden.

Zwiebel fein schneiden, in etwas Rapsöl glasig werden lassen. Pilze dazugeben, kurz durchschwenken und die Masse erkalten lassen.

Zubereitung

Das Kalbsbrät zusammen mit dem fein geschnittenen Schnittlauch, der Pilzmasse und etwas Salz und Pfeffer gut vermengen.

Die Rindfleischplätzli auf ein Fleischbrett auslegen, etwas pfeffern, mit der Kalbsbrätmasse dünn einstreichen. Die Pouletbrüstchen darauf legen, wieder mit Brätmasse einstreichen, einrollen und mit Faden einen Kreuzbund binden. Mit etwas Pfeffer würzen.

Das Ganze gut in Bratbutter rundum anbraten, mit Kalbsfond ablöschen, die Pfefferkörner zufügen und ca 30 Minuten im Ofen garen.

Anrichten

Fleisch in schräge ca. 1 1/2 cm dicke Tranchen schneiden, auf das Spinatbett legen. Etwas Sauce darüber verteilen.



Kartoffelkugeln

Zutaten:

6	Kartoffeln	mittelgross
etwas	Basilikum	zur Garnitur
½	Peperoni	grün
½	Peperoni	rot
	Salz und Pfeffer	

Vorbereitung

Kartoffeln waschen, mit dem Kugelausstecher Kugeln ausstechen.

In leichtem Salzwasser auf den Biss blanchieren, abtropfen lassen.

Zubereiten

In Bratpfanne goldbraun braten, Peperoniwürfel dazugeben, kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Kartoffeln neben das Spinatbett rundum anrichten, mit Basilikum garnieren.

Blattspinat

Zutaten:

½	Zwiebel
150 g	Blattspinat
4 Esslöffel	Pinienkerne
	Pfeffer
	Muskat gemahlen

Vorbereitung

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel andünsten und den Spinat beigegeben und gemäss Rezept auf der Verpackung zubereiten.

Zubereitung

Die Pinienkerne in etwas Bratbutter etwas bräunen, den Spinat dazugeben, mit Pfeffer und Muskat würzen, 3 Esslöffel Rahm dazugeben.

Anrichten

Den Spinat auf flachen Tellern als Bett anrichten.

Orangen mit Mascarpone­mousse

Zutaten:

1		Vanillestengel
3		Eigelb
1	Päckli	Vanillezucker
3	Esslöffel	Zucker
250	g	Mascarpone
1	dl	Halbrahm
3		Orangen
3	Esslöffel	Zucker
etwas		Grand Marnier
3	Esslöffel	Pistazien

Den Vanillestengel der Länge nach aufschneiden und die Samen herauskratzen. Zu den Eigelb geben. Vanillezucker und 3 Esslöffel Zucker beifügen und alles zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Dann den Mascarpone sogfältig unterziehen.

Den Halbrahm steif schlagen und unter die Creme ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Orangen wie einen Apfel, d. h. mitsamt weisser Haut schälen. Dann die Schnitze mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten schneiden. Die Orangenfilets in Dessertschalen anrichten, mit 3 Esslöffel Zucker bestreuen und nach Belieben mit Grand Marnier beträufeln.

Die Pistazien grob hacken.

Vor dem Servieren die Mascarpone-Creme nochmals kurz durchrühren und über die Orangen verteilen. Mit Pistazien bestreuen.

