

Soltermann's

Menu vom 12. September 2007



Zuppa di Granoturco

Filetto di Manzo

Mousse di mandorle

Boner Christian

Zuppa di Granoturco

Zutaten

Zubereitung

Suppenbasis

Schalotte	½ Stk	Grob würfeln
Maiskörner	400 gr	Maiskörner in einem Sieb unter kaltem Wasser spülen und gut abtropfen lassen
Butter	10 gr	In grosser Pfanne schmelzen
Wasser	½ l	Gehackte Schalotten andünsten
Noilly Prat	2 EL	Maiskörner und Wasser dazugeben und 20 Min köcheln lassen
Milch	2 dl	Noilly Prat dazugeben
Salz		Milch dazu geben
Pfeffer		Pürieren und durch Sieb passieren
		Mit Salz und Pfeffer abschmecken
		Kühl stellen

Rahm zubereiten:

Rahm	75 ml	Rahm flaumig schlagen Unter kalte Suppenbasis ziehen
------	-------	---

Speckscheibe zubereiten:

Speckscheiben	4 Stk	Knusprig braten
---------------	-------	-----------------

Suppe anrichten

Suppe erhitzen
In Suppenshalen verteilen
Mit Speckscheibe garnieren



Filetto di Manzo

Zutaten

Zubereitung

Marinade:

Oragano-Zweig
Zitronengras

1 Stk
1/2 Stk

Fein hacken

Akazienhonig
Trüffelöl
Olivenöl
Pfeffer
Chili
Cayennepfeffer

4 EL
1 EL
1 EL

Alle Zutaten zur Marinade vermischen
Mit den Gewürzen feurig abschmecken

Rindsfleisch vorbereiten:

Rindsfilet

400 gr

Rindsfilet in Medallions schneiden und dann in
Scheiben schneiden
Fleischscheiben kurz mit der Marinade gut
vermischen
Kurz ziehen lassen

Salz

Mit Salz abschmecken

Holzspiesse

4 Stk

Je 100 gr Rindsfleischscheiben kompakt auf den
Spieß stecken

Bratbutter

In Bratbutter von allen Seiten scharf anbraten

Cherrytomaten

8 Stk

Pro Spieß zwei Cherrytomaten aufstecken
Kühl stellen



Riso colorato

Zutaten

Zubereitung

Reis vorbereiten:

Peperoni (rot und gelb) 100 gr

Peperoni halbieren, in dünne Streifen schneiden und sehr klein würfeln
In Salzwasser knapp weich kochen, abgiessen und beiseite stellen

Roter Wildreis 250 gr
Wasser 7.5 dl
Salz ½ TI

Reis mit warmen Wasser abspülen und gut abtropfen lassen
Im Salzwasser aufkochen lassen und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 40 – 50 Min köcheln lassen
Im Sieb unter fließendem Wasser abkühlen und abtropfen lassen

Pistazienkerne 2 EL
Pinienkerne 1 EL
Olivenöl extra Vergine 1 EL
salz
Pfeffer

Pistazien- sowie Pinienkerne grob hacken
Olivenöl, Pistazien und Pinienkerne (beides grob gehackt) unter das Reis mischen
Gekochte Peperoniwürfelchen dazugeben
Mit Salz und Pfeffer abschmecken
In ofenfester Form kühl stellen

Tomatenschaum vorbereiten:

Vollrahm 100 ml

Vollrahm steif schlagen

Tomatenpüree 40 gr
Salz
Schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer

Restliche Zutaten unter den Schlagrahm mischen
Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken
Kühl stellen

Hauptgang fertig kochen und anrichten:

Schnittlauch --

Spiesschen zusammen mit Reis in den Ofen schieben. 10 bis 20 Min. bei 180°C garen. Um zu schauen, ob die Garstufe des Fleisches erreicht ist (blutig bis gut durchgegart, je nach Geschmack), kann ein Fleischstück angeschnitten werden.
Rindsspiesschen mit Reis und einem Löffel Tomatenschaum anrichten
Mit Schnittlauch und Gänseblümchen garnieren

Mousse di Mandorle

Zutaten

Zubereitung

Mandelmousse vorbereiten:

Mandeln geschält	30 gr
Gelatine	2 Blatt
Eigelb	2 Stk
Zucker	20 gr
Sauerrahm	80 gr
Vollrahm	100 gr
Eiweiss	2 Stk
Zucker	30 gr
Amaretto	4 EL

Unter Rühren die Mandeln in einer Bratpfanne rösten, bis sie leicht braun werden, dann sofort aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen
In Mixglas fein mahlen

Gelatine im kalten Wasser einweichen

Eier trennen (Eiweiss beiseite stellen)
Eigelb und Zucker schaumig schlagen
Mandeln unter Eigelb-Zuckermasse rühren

Sauerrahm unter die Eiermasse rühren

Vollrahm steif schlagen

Eiweiss fast steif schlagen, Zucker dazugeben
und steif schlagen bis es glänzt, dann beiseite stellen

In kleiner Pfanne den Amaretto erwärmen und Gelatine darin auflösen
Das Gelatine-Amaretto sofort und schnell mit dem Schwingbesen unter die Eigelb-Zuckermasse rühren
Den steifen Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen
Das steife Eiweiss sorgfältig unter Masse ziehen
In eine Schale füllen und kühl stellen

Dessert anrichten:

Passionsfruchtsaft	5 EL
Honig	4 EL
Physalis	4 - 8 Stk

Löffel mit heissem Wasser abspülen und damit die Mousse portionenweise abstechen und auf Desserteller verteilen
Honig mit dem Passionsfruchtsaft mischen (ev. etwas erwärmen)
Passionsfruchtjus zu Mousse verteilen
Teller mit den Physalis garnieren

