

Menu

Speck-
Zwetschgen



Schweinsfilet
mit feinen Saucen



Frites



Traubencreme
mit Mascarpone



Speck- Zwetschgen



Zutaten:

12 gedörrte Zwetschgen (ohne Steine)
3 dl Rotwein
½ Lorbeerblatt
6 Tranchen Frühstücksspeck

Zubereitung:

Die Zwetschgen in eine Schüssel legen. Den Rotwein aufkochen und über die Zwetschgen giessen. Eine halbe Stunde stehen lassen.

Die Zwetschgen mit der Flüssigkeit in eine Pfanne geben. Das Lorbeerblatt beifügen. Die Zwetschgen weichkochen (ca. 20 Min.), herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Speckscheiben halbieren. Mit je einer Hälfte eine Zwetschge umwickeln. Mit Zahnstochern befestigen. Auf ein Backblech legen.

Die Zwetschgen im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten braten, bis der Speck knusprig ist; dabei die Früchte ein- bis zweimal wenden.

Sofort servieren.

Kaltes Schweinsfilet mit feinen Saucen



Zutaten:

1 Schweinsfilet (ca. 500 g)
Salz, Paprika, Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter oder Öl

Zubereitung:

Filet kurz vor dem Braten mit Haushaltspapier trockentupfen, würzen. Im heissen Bratbutter ringsum kräftig anbraten (ca. 5 Min.).
Bei mittlerer Hitze während 10 Minuten fertig braten, ab und zu wenden.
Filet in Alufolie wickeln und auskühlen.
Vor dem Servieren in 3-4 mm dicke Tranchen schneiden und mit den Saucen servieren.

Die Saucen

Roquefort-Sauce

4 frische Feigen
½ dl roter Portwein
75 g Roquefort
100 g Halbfettquark
Pfeffer
2 Feigen scheideln für Garnitur

Die Feigen zusammen mit dem Portwein pürieren.
Den Roquefort mit einer Gabel fein zerdrücken, mit dem Quark verrühren.
Feigenpüree daruntermischen, würzen, garnieren.

Süss-saure Aprikosensauce

350 g entsteinte Aprikosen, klein gewürfelt

2 Zwiebeln, an der Bircherraffel gerieben
1 dl roter Portwein
1 dl Apfelessig
75 g Zucker
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
½ Teelöffel Zimt
Salz, Cayennepfeffer
2 Aprikosenschnitze für Garnitur

Alle Zutaten bis und mit Zimt aufkochen, unter gelegentlichem Rühren während 30 - 40 Minuten auf kleinem Feuer zu einem Kompott einkochen, pikant würzen, garnieren. Warm oder kalt zum Fleisch servieren.

Kräutersauce

ca. 50 g Weissbrot gehackt
1 dl Olivenöl
4 - 5 Esslöffel gehackte Kräuter (z.B. Basilikum und Petersilie)
2 - 3 Knoblauchzehen, gepresst
einige grüne, mit Peperoni gefüllte Oliven, fein gehackt
1 - 2 Esslöffel Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Brot und Olivenöl mischen, fein pürieren.
Restliche Zutaten gut darunterrühren, würzen.

Knoblauchsauce

20 - 24 grosse Knoblauchzehen
3 dl Gemüsebouillon
1 Esslöffel Tomatenpüree
4 - 5 Esslöffel Doppelrahm oder Voll-Sauerrahm

Die Knoblauchzehen schälen, jedoch ganz belassen und in die Bouillon geben.
Zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen.
Dann die Zehen in der Garflüssigkeit mit einer Gabel zerdrücken.
Das Tomatenpüree beifügen und alles nochmals aufkochen. Den Rahm dazugeben.
Die Sauce mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Traubencreme mit Mascarpone



Zutaten:

3 dl roter Traubensaft
75 g Zucker
1 Päckli Vanilinzucker
2 Eigelb
3 Blatt Gelatine
1 Esslöffel Zitronensaft
300 g Trauben
100 g Mascarpone
1 ½ dl Halbrahm

Zubereitung:

½ dl Traubensaft mit dem Zucker und dem Vanilinzucker aufkochen. Vom Feuer nehmen und die beiden Eigelb unterrühren. Die Masse mit dem Schwingbesen schlagen, bis sie leicht dicklich wird.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Den restlichen Traubensaft und den Zitronensaft erwärmen. Die gut ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Mit der Eicreme mischen und kühlstellen.

Inzwischen die Traubenbeeren waschen, halbieren und mit einem spitzen Küchenmesser die Kerne herauslösen.

Sobald die Creme dem Rand entlang zu gelieren beginnt, den Mascarpone in einer Schüssel glatt rühren. Einige Löffel Creme unterrühren, dann diese Mischung mit der restlichen Creme verrühren.

Den Rahm steifschlagen und zusammen mit dem Traubenbeeren sorgfältig unterziehen. Die Creme in Dessertschalen portionieren und in den Kühlschrank stellen.