

Menu

17. September 2003

Focaccia al rosmarino

Spaghetti mit Lachs

Rosmarin-Schweinsfilet
auf Kartoffeln, Zucchini und Oliven

Meringuierter Johannisbeerkuchen

Focaccia al rosmarino

Vorteig

25 g Hefe

½ dl lauwarme Milch

Hefe in einer Schüssel damit anrühren

50 g Mehl

darunter rühren

200 g Mehl

drüberstreuen, ca. ½ Std stehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche aufbricht

Hefeteig

250 g Mehl

1 ½ TI Salz

2 ½ dl Milch

mischen, ohne zu rühren zum Vorteig geben

2 El Oliven- od. Sonnenblumenöl

dazugiessen, erst dann alles mischen, Teig kneten, bis er nicht mehr klebt und geschmeidig ist. Zugedeckt um das doppelte aufgehen lassen

Formen: Teig ca. 2 cm dick oval auswallen, auf ein gefettetes Blech (ca. 30 x 33) legen. Oberfläche kreuzweise einschneiden, so dass ein Rhombenmuster entsteht. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln oder damit bepinseln.

Frischer Rosmarin

damit bestreuen oder bestecken

1–2 TI Salz

Pfeffer aus der Mühle

drüberstreuen, 10 Minuten aufgehen lassen

Backen: Ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofen

Spaghetti mit Lachs

Spaghetti

500 g Spaghetti
1 dl Kochwasser

in siedendem Salzwasser al dente kochen,
beiseite stellen, Spaghetti abtropfen

Öl zum Braten

in einer Bratpfanne heiss werden lassen

300 g Lachsfilets

in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und
portionenweise ca. 1 Minute braten
zgedeckt warm stellen

Sauce

250 g Crème fraiche
beiseite gestelltes Kochwasser
1 TI Zitronensaft
2–3 Bund Schnittlauch
 fein geschnitten
½ TI Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

alles verrühren, mit den heissen Spaghetti
mischen, auf die Teller verteilen und den Lachs
darauf geben

- *Hauptgericht für 4 Personen*
- *Vorspeise für 6 – 8 Personen*

Rosmarin-Schweinsfilet mit Kartoffeln, Zucchini und Oliven

30 g Butter
1 Knoblauchzehen
2 Rosmarinzweige

schmelzen und abkühlen lassen
zur Butter pressen
die Nadeln abstreifen, hacken und zur Butter
geben das ganze mischen

1 Schweinsfilet ca. 450 g
Salz und Pfeffer
6 Tranchen Rohschinken

mit der Mischung bepinseln
Filet leicht salzen und tüchtig pfeffern
um das Filet wickeln und mit Schnur binden

800 g kleine Kartoffeln
2 El Olivenöl

unter fließendem Wasser bürsten (evtl. schälen)
auf den Boden eines Bräters geben, das
Schweinsfilet hineingeben und mit den Kartoffeln
umgeben

1–2 Zucchini

in Scheiben schneiden und zwischen die
Kartoffeln legen

½ dl Olivenöl
2 Rosmarinzweige

darüber träufeln
dazulegen

Das Schweinsfilet mit dem Gemüse im auf 200°C vorgeheizten Ofen Umluft
15 Minuten braten

2 dl Weiswein
1 ½ dl Marsala

mischen, die Hitze auf 180°C reduzieren, Filet mit
der Flüssigkeit übergießen

75 g Oliven

halbieren, dazugeben und alles nochmals 25 – 30
Minuten bei Umluft schmoren lassen

Meringuierter Johannisbeerkuchen

Kuchen

1 Pack Kuchenteig ausgewählt auf einem bemehltes Backblech einlegen, mit der Gabel einstechen

400 g Johannisbeeren
tiefgefroren auftauen, Saft von Beeren abschütten

4 Eier Eiweiss und Eigelb trennen

Guss

4 Eigelb
Saft der Johannisbeeren
1 Ei
4 El Zucker
2 El Meizena
1 dl Halbrahm
1 Prise Salz

verrühren unter die Johannisbeeren mischen.
Alles auf dem Teigboden verteilen und
glattstreichen. Im untersten Drittel des auf 210°C
vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen

Meringue

4 Eiweiss
1 Priese Salz
2 El Puderzucker

zu steifem Schnee schlagen
darunter rühren, den Eischnee auf den leicht
ausgekühlten Kuchen verteilen.

1 ½ Kl Puderzucker

über den ganzen Kuchen sieben und im auf
180°C Vorgeheizten Ofen auf der obersten Rille
kurz ca. 3 Minuten (bis die Oberseite leicht
Golden ist) backen