

Menü

Gefüllte Pizza

*Lachs an Sherry-Lauch-Sauce
mit Reis*

*Schweinskotelett am Stück
mit Steinpilz-Sauce, Gratin
und Gemüse*

Dessert

Käsekuchencreme im Glas

Weisswein Petite Arvine

Rotwein Selvarossa

Apero

Gefüllte Pizza

Füllung

100gr getrocknete Tomaten grob gehackt

200gr Salami in Streifen geschnitten

200gr Tomatensauce mit Basilikum

300gr Fonduemischung

Tomaten und alle Zutaten bis und mit Käse mischen.

2 rechteckig ausgewallter Pizzateig

2 EL getrockneter Oregano

Fonduemischung

Pizzateig ca. 24 Portionen ausstechen, 2 EL Füllung

auf die Teigronzellen geben, zu einer Kugel formen

und dem Verschluss nach unten auf das

mit Backpapier belegte Blech, aneinander gereiht

legen. (Ca. 4 Stück)

„Das Rechteck“ Oregano und Käsemischung mischen und über

dem Rechteck verteilen.

Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad

vorgeheizten Ofens backen.

Vorspeise

Lachs an Sherry-Lauchsauce

*Lachsfilet würzen, mit Zitronensaft beträufeln,
etwas ziehen lassen.*

*Lauch in sehr dünne Streifen schneiden, Oel in
Bratpfanne erhitzen, Lachsfilet dann pro Seite 3-4 Minuten
Braten. Lachs warm stellen.*

*Anschliessend den Lauch in der Bratpfanne
einige Minuten dämpfen, dann mit Sherry und
Boullion ablöschen, kurz köcheln lassen,
bis der Lauch knapp gar ist.*

*Am Schluss den Saucenrahm und ein paar spritzer
Tabasco zufügen, mit Salz & Pfeffer abschmecken,
Fisch anrichten, Sauce darüber geben, servieren!*

Hauptgang

*Schweinskarree würzen, in der Bratpfanne
rundum anbraten, Backofen auf 80 Grad vorheizen
und den Braten auf den Grillrost legen.*

Ca. 120 Minuten im Ofen garen.

Steinpilzsauce

*Steinpilze schneiden, Zwiebeln in der Butter anziehen, anschliessend
die Steinpilze zu den Zwiebeln geben und mitdämpfen, Bratensauce
darüber streuen, mit Weisswein ablöschen und den Rahm beigeben
und einköcheln lassen!*

Gratin

*Kartoffeln in Scheiben schneiden, Gratinform mit Butter
und gepresstem Knoblauch ausreiben, geriebenen Käse
auf dem Boden verteilen, die Kartoffelscheiben aneinander-
reihen und würzen. Rahm verteilen, Käse darüber streuen und im
Backofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten überbacken.*

Gemüse kochen, mit Butter übergiessen und servieren.

Dessert

Käsekuchencreme im Glas

250g Rahm

500g Mascarpone

625g Quark

5 EL Zitronensaft

7 1/2 EL Zucker

2 1/2 P Vanillezucker

500g versch. Beeren

Evtl. Zucker

Löffelbiskuits

Rahm steif schlagen, Mascarpone, Quark, Zucker,

Zitronensaft und Vanillezucker verrühren.

Den Rahm unter die Masse heben.

Die versch. Beeren pürieren, evtl. Zucker nachsüßen.

Die Löffelbiskuits fein zerbröseln.

Die Fruchtsosse, Brösel und Creme in Gläser schichten.