



Safransuppe mit Fenchelflan

Felchenfilets mit Erdbeeren

*Mit Spargeln gefüllte Poulet-
Brüstchen an Kerbelsauce
Neue Kartoffeln mit Rosmarin*

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Weine: Weiss: Alois Lageder / Chardonnay / Südtirol
Rot: Villa Antinori / Toscana



Safransuppe mit Fenchelflan

für 8 Personen:

Zutaten:

Flans: 500 g Fenchel, gerüstet und gewogen
2 dl Gemüsebouillon
2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
6 Eier
2 Eigelb
3 dl Vollrahm
3 EL Parmesan
Salz und Pfeffer nach belieben
Butter für die Förmchen

Suppe: 200 g Rüebl
200 g Lauch
200 g Fenchel
2 Knoblauchzehen
2 TL Butter
1,5 L Hühnerbouillon
1 dl Weisswein
2 Briefchen Safran
Fenchelkraut für die Garnitur

Zubereitung:

- Für die Flans Fenchel würfeln. Bouillon und Zitronensaft aufkochen. Fenchel darin sehr weich kochen. Flüssigkeit abgiessen und den Fenchel pürieren.
- Ofen auf 150 °C vorheizen. Eiweiss, Eigelb, Rahm und Parmesan verquirlen. Fenchelpüree dazugeben. Salzen und pfeffern. Formen ausbuttern und Fenchelmasse einfüllen. Flans im heissen Wasserbad ca. 45 Minuten stocken lassen.
- Das Suppengemüse rüsten und in feine Rädchen oder Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Alles in Butter andünsten, anschliessend Bouillon und Safran begeben. Gemüse ca. 10 Min. knackig weich kochen. Salzen, wenig pfeffern.
- Flans aus dem Wasserbad heben und kurz ruhen lassen. Auf vorgewärmte Suppenteller stürzen und mit Suppe umgiessen. Mit Fenchelkraut garnieren.



Felchenfilets mit Erdbeeren

für 8 Personen (Vorspeise):

Zutaten:

- 1 kg Felchenfilets
- 3 EL Mehl
- 1 TL Salz
- ¼ TL weiser Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butter (1)
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Butter (2)
- 2 Schalotten
- 3 TL rote Pfefferkörner, zerdrückt
- 3 dl Fischfond
- 2 dl Weisswein
- 400 g Erdbeeren, in Schnitzen
- 200 g Reis

Zubereitung:

- *Haut und Gräte der Fischfilets entfernen. Ofen auf 60° C vorheizen. Teller vorwärmen.*
- *Mehl, Salz und Pfeffer mischen, Fisch portionenweise darin wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Butter (1) und Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Fisch portionenweise beidseitig je ca. ½ Min. anbraten, warm stellen.*
- *Pfanne mit Haushaltspapier abtupfen. Butter (2) in der Pfanne warm werden lassen, Schalotten und Pfefferkörner begeben und andämpfen. Fischfond und Wein dazugiessen, aufkochen und auf ca. die Hälfte einkochen lassen.*
- *Felchenfilets mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern servieren. Als Beilage eine Kugel Trockenreis beifügen.*



Mit Spargeln gefüllte Pouletbrüstchen an Kerbelsauce Rosmarin-Brattkartoffeln

für 8 Personen:

Zutaten:

- 16 grüne Spargeln
- Salz
- ½ TL Zucker
- 8 Pouletbrüstchen
- 100 g Gorgonzola
- 8 dünne Scheiben Parmaschinken
- 2 EL Butter
- 3 dl Hühnerbouillon
- 3 dl weisser Portwein
- 1 Bund Kerbel
- 60 g Butter
- 1 kg junge Kartoffeln
- Olivenöl
- 1 Bund Rosmarin

Zubereitung:

- *Das hintere Drittel der Spargeln um ca. 1/3 kürzen und je nach frische und Qualität eventuell den hinteren Teil der Stangen schälen. Die Spargeln in mit Salz und Zucker gewürztem Wasser knackig garen. Sofort kalt abschrecken, der Länge nach halbieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.*
- *Die Bratkartoffeln ganz im Olivenöl braten, am Schluss Rosmarinnadeln beigegeben.*
- *Die Pouletbrüstchen waagrecht so aufschneiden, dass sie nicht durchtrennt werden. Die untere Seite leicht salzen und mit je 4 Spargelhälften belegen. Den Gorgonzola klein würfeln und darauf verteilen. Die obere Seite darüber klappen, die Pouletbrüstchen mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln. Mit Holzstäbchen fixieren oder mit Küchenschnur binden.*
- *Den Ofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen. In einer Bratpfanne den Butter erhitzen und die Pouletbrüstchen rundum während ca. 10 – 12 Minuten anbraten. Im Ofen warm stellen.*
- *Den Bratensatz mit Bouillon und Portwein ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Inzwischen den Kerbel fein zupfen. Mit der Butter in Flocken zur eingekochten Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken*

Anrichten:

- *Die Pouletbrüstchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen..*



Erdbeer – Rhabarber - Tiramisu

für 8 Personen:

Zutaten:

**Rhabarber-
kompott** 500g Rhabarber
 5 EL Zucker
 ½ dl Olivenöl
 1 TL Vanillezucker
 2 EL Wasser
 3 EL Grand Marnier
 3 dl Rahm
 1 – 2 EL Zucker

**Mascarpone-
creme** 500g Mascarpone
 4 Eigelb
 4 Eiweiss
 4 EL Zucker

ca. 200 g Löffelbiscuits
300g Erdbeeren

Zubereitung:

Rhabarberkompott:

- Rhabarber in Würfel schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker und Wasser in eine Chromstahlpfanne geben, zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen und vom Feuer nehmen. 2 dl Flüssigkeit wegnehmen (ev. durch Sieb streichen).
- Flüssigkeit mit Grand Marnier parfümieren. Rhabarberkompott zur Seite stellen.

Mascarponecreme:

- Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell ist. Mascarpone glatt rühren, beifügen und gut mischen. Eiweiss steif schlagen, sorgfältig darunterziehen

Erdbeeren:

- Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit Zucker mischen, beiseite stellen.

Einschichten:

- Boden der Gratinform mit der Hälfte der Löffelbiscuits auslegen und mit der Hälfte der Rhabarberflüssigkeit beträufeln.
- Das Kompott darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarponecreme darüber geben.
- Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts die Erdbeeren ohne Saft über die Biscuits verteilen. Mit Mascarponecreme abschliessen, glatt streichen.

Im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühl stellen. Vor dem servieren mit Erdbeeren garnieren.



Einkaufsliste:

Menge	Zutaten	
700g	Fenchel mit Fenchelkraut	
3 Liter	Hünerboullon	
1	Zitrone	
12	Eier	
3 + 2 dl	Vollrahm	
1 Pack	Parmesan	
1	Butter	
200g	Rüebli	
200g	Lauch	
1	Knoblauch	
2	Briefchen Safran	
1	Olivenoel	
1 kg	Felchenfilets	
2	Zwiebeln	
	Rote Pfefferkörner	
3 dl	Fischfond	
1 kg	Erdbeeren	
200 g	Trockenreis	
1 kg	Grüne Spargeln	
9	Pouletbrüstchen	
200g	Gorgonzola	
9	Dünne Scheiben Parmaschinken	
3 dl	Weisser Portwein	
1 Bund	Kerbel	
1 kg	Junge Kartoffeln	
1 Bund	Rosmarin	
	Zahnstocher gross	
1 Pack	Vanillezucker	
	Grand Marnier	
500g	Mascarpone	
200g	Löffelbiscuits	
500g	Rhabarber	
1 kg	Zucker	