

Fischfilet an fruchtig – scharfer Mangosauce

Zutaten für 8 Vorspeisen:

- 2 reife Mangos
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer walnussgross
- 2 Peperoncinis
- 1TL Curry
- 2 Messerspitzen Kreuzkümmel
- 100ml Fischfond
- 200ml Kokosmilch
- 8 Filetstücke Fisch à 100g (z.B. Kabeljau)
- Oel zum anbraten
- Butter zum anbraten
- Salz und Pfeffer
- 400g Basmati Reis

Sauce:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden, 8 Tranchen aufbewahren für Garnitur, den Rest würfeln. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und würfeln. Peperoncinis entkernen, einige Scheiben aufbewahren für Garnitur, Kerne vom Rest entfernen und würfeln.

Oel erhitzen, Mango, Schalotten, Knoblauch und Ingwer andünsten. Peperoni, Curry und Kreuzkümmel zugeben, mit dem Fischfond ablöschen, ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Die Masse mit dem Stabmixer pürieren, anschliessend durch ein Sieb streichen. Kokosmilch begeben und warm halten, nicht mehr kochen! und abschmecken.

Fischfilet:

Die Fischfilet leicht salzen und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. In der Butter beidseitig braten.

Beilage:

Den Reis nach Packungsangabe kochen.

Servieren:

Den Köchen sei absolute Freiheit gewährleistet 😊

Schweinsmedaillons im Parmaschinkenmantel mit Steinpilz-Gorgonzola-Sauce, Spargeln und Nudeln



Zutaten für 8 Personen

16 Medaillons vom Schweinefilet, je 2-3 cm dick
16 Scheiben Parmaschinken
4 Esslöffel Senf
2 Bund Frühlingszwiebeln
2 Handvoll getrocknete Steinpilze
400 ml Weisswein
400 g Rahm
100 g Gorgonzola
1 Bund grüner Spargeln
1 kg Nudeln
Petersilie, Margarine (Pflanzencrème), Salz und Pfeffer
Bouillon
Balsamico-Essig
Estragon, Sprossen

Zubereitung

Die Steinpilze in einer Schüssel mit warmem Wasser übergießen und ca. 30 Min. einweichen. Dann aus der Flüssigkeit nehmen und in feine Würfelchen schneiden, Flüssigkeit aufbewahren. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Auf einem Teller den Senf verstreichen, die Medaillons darauf legen, leicht (!) salzen und pfeffern und umdrehen, so dass beide Seiten mit Senf bedeckt sind. Jedes Medaillons in eine Scheibe Parmaschinken wickeln. Mit Bratenschnur festbinden. In Pflanzencrème anbraten bis der Schinken schön goldig ist, herausnehmen, auf einem Teller beiseite stellen.

Im verbliebenen Fett die Zwiebeln anschwitzen, die fein gewürfelten Steinpilze dazugeben, mit Weisswein ablöschen, kurz verdampfen lassen, dann die Steinpilzflüssigkeit und den Rahm dazugiessen, etwas einkochen lassen. Evtl. etwas Bouillon (Pulver) hinzufügen. Den klein geschnittenen Gorgonzola in der Sauce schmelzen lassen. Die Schweinemedallions mit dem ausgetretenen Saft zurück in die eingekochte Sauce geben und bei milder Hitze in ca. 10-15 Min. gar ziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen.

Beilagen

Spargeln brechen, 14 Min. steamen. Dekorieren mit Sprossen und Estragon.
2 Spritzer Balsamico-Essig darüber sprühen.
Nudeln nach Packung zubereiten.

Cornets mit Crème Patissier



Zutaten für 8 Personen

Cornets

1 rechteckiger Blätterteig (z.B. Coop)

Füllung

4 dl Milch

4 Esslöffel Maizena

4 frische Eier

6 Esslöffel Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

2 Teelöffel Rum, nach Belieben

2 Blatt Gelatine, eingeweicht

2 dl Rahm, steif schlagen

Zubereitung

Cornets

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden (→ das Teigblatt der Länge nach schneiden). Die Teigstreifen vor dem Umwickeln evtl. kurz kühl stellen.

Formen einfetten, Teigstreifen gleichmässig von unten nach oben um die Form wickeln. Teigstreifen an den Rändern ca. 2 mm übereinander legen. Teig darf die Form nicht überragen. Teigspitze zusammendrücken. Cornets mit Eigelb bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 10 Min. kühl stellen. In der Mitte des Backofens ca. 12-15 Min. backen. Auskühlen lassen.

Füllung

Milch bis und mit Vanille in einer Chromstahlpfanne mischen. Unter kräftigem Rühren ca. 1 Min. köcheln, bis die Masse dick ist und sofort in eine Schüssel geben. Rum und Gelatine begeben, gut mischen, zugedeckt auskühlen.

Crème aufrühren, der steif geschlagene Schlagrahm darunter ziehen. In Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, nochmals 15 Min. kühl stellen. Ausgekühlte Cornets füllen, servieren.

Baileys Cake

Zutaten

120 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 dl Baileys
Puderzucker zum Bestäuben



weitere ca. 2 dl Baileys zum Trinken nach dem Backen

Zubereitung

Eine normale Cakeform grosszügig ausbuttern. Kurz kühl stellen, dann mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Butter mit Zucker und Salz zu einer hellen, luftigen Masse schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Dann die Masse nochmals etwa 5 Minuten kräftig schlagen.

Mehl und Backpulver mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Den Baileys dazugießen und gut untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.

Das Cake im 175 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 55 Minuten backen.

Das Cake 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann den Rand sorgfältig lösen und den Kuchen auf ein Gitter stürzen. Mit einer Nadel das Cake beliebig einstechen (Vorsicht: mit der Nadel nicht durch den Boden stechen, sonst läuft der Baileys aus!). Den Baileys nun über das Cake in die Löcher füllen. Cake vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.