

Auberginen mit Mozzarella

Für 4 Personen

1 EL Butter

Etwas Olivenöl

2 Auberginen

Der Länge nach in ca. 5mm breite Streifen schneiden

1 Beutel Mozzarellaperlen

2 Marzano Tomaten

In Streifen schneiden

Basilikum

waschen und in Streifen schneiden

Wenig Pfeffer

wenig Salz

Aceto Balsamico

4 Scheiben Baguette

toasten

Zubereitung:

Butter und Öl in Bratpfanne geben und erhitzen, Auberginenstreifen begeben und beidseitig goldgelb rösten. Baguettescheiben toasten.

Pro Teller: Toastscheibe legen. 3 Auberginenstreifen darauflegen. Darüber die Scheiben einer Tomate fächerweise auslegen. Mit dem geschnittenen Basilikum bestreuen und einem ganzen Blatt verzieren. Ca. 10 Mozzarellaperlen darauf verteilen. Sorgfältig mit Balsamico beträufeln. (Salz und Pfeffer dem Gast überlassen.)

Schweinsfilet gefüllt mit Kalbsbrät, Frischkäse und Rotweinpflaumen

Für 4 Personen

2 Schalotten

fein hacken

1 dl Rotwein

50 gr. Kalbsbrät

100gr. Frischkäse

5 Pflaumen soft, entsteint

1 El Paniermehl

Petersilie, Schnittlauch

fein gehackt

Rosmarin

fein gehackt

1 Schweinefilet

von Sehnen befreit

8 Scheiben Bratspeck.

Zubereitung:

Pflaumen in Rotwein einlegen. Nach ½ Stunde herausnehmen und 4teilen. Die gehackten Schalotten in einer Bratpfanne hellbraun andünsten. Kalbsbrät, Frischkäse, die gehackten Kräuter begeben und bei kleiner Hitze vermischen. Mit Gewürzmischung und Pfeffer abschmecken. Kaltstellen.

Schweinefilet der Länge nach aufschneiden und möglichst breit ausdehnen. Die Bratspeckstreifen auf einer Backfolie auslegen, das Filet mittig darauflegen. Die Füllmasse gleichmässig auf dem Fleisch auftragen. Die Pflaumen auf der Füllung verteilen. Mit Hilfe der Backfolie einrollen. Die gegenüberliegenden Filetränder mit den bereitgelegten Grillspiesschen kreuzweise fixieren und mit Schnur binden.

Auf dem Grill scharf anbraten, dann bei schwacher Hitze garziehen lassen. Die Kerntemperatur sollte 60 Grad erreichen.

Steinpilz Risotto

Für 6 Personen

300 gr. Baldo Reis
40 gr. Butter
2 Schalotten
30 gr. Getrocknete Steinpilze
Olivenöl kaltgepresst
1-2 Knoblauchzehen
0.3 Lit. trockener Weisswein
1.0 Lit. Fleischbrühe
50 gr. Parmesan gerieben
180gr. Sossenthalbrahm
Salz
Pfeffer

Fleischbrühe in separater Pfanne erhitzen. Getrocknete Steinpilze einweichen.
Schalotten fein hacken, Butter und Oel in Pfanne geben und erhitzen, Schalotten und Knoblauch beigeben und glasig dünsten, Reis und die Pilze samt Wasser dazugeben und unter Rühren anschwitzen.
Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einziehen lassen. Nach und nach Fleischbrühe portionenweise zugeben. Parmesan zugeben und unter ständigem Rühren ca.15 Min. weichgaren. Sossenthalbrahm unterziehen und weiter köcheln. Der Reis sollte noch etwas Biss haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kurz ziehen lassen und servieren.

Erdbeer – Party - Dessert

Für 6 Personen

1 Vanillestängel
5 dl. Milch
5 El. Zucker
1 El. Maizena
2 Eier
2,5 dl. Vollrahm

110gr. Zitronen Sablés
500gr. Erdbeeren
1 Zitrone
3El. Puderzucker

4 Erdbeeren

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. mit Milch, Zucker, Maizena und Eiern mit dem Schwing-Besen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiter-rühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen (Kühlschrank) glattrühren. Rahm steif schlagen, darunterziehen.
Guetzli zerbröckeln, in Form verteilen.
Die Hälfte der Creme darauf verteilen, Erdbeeren sechsteln, in die Schüssel geben.
Von der Zitrone Schale dazu reiben, 1 El. Saft dazu pressen, mit Puderzucker mischen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
Die Creme in 6 Dessert Schälchen anrichten.
Die restlichen 4 Erdbeeren in Scheiben schneiden und damit die Schälchen verzieren. Servieren .

Walter Häner 18.07.2021