

63. Kochabend
Freitag, 05. Dezember 2014
Abendchef: Karl Kalt



Rosmarin-Tartelettes mit Thun-Mousse

Fabelhaft Douro Branco 2013; Niepoort

.....

**Geräuchertes Forellenfilet
auf Mango-Avocado-Beet
mit Cashewnüssen**

Fabelhaft Douro Branco 2013; Niepoort

.....

**Schweinsmedaillon im Strudelteig
Kürbis-Spinat-Gemüse**

Fabelhaft Douro Tinto 2013; Niepoort

.....

Weihnachts-Tiramisu

Apéro

Rosmarin-Tartelettes mit Thun-Mousse

Rezept ist für 120 Stück!!! (für 30 St. geteilt durch 4)

700 gr Weisser Thun	1. Thun abtropfen und hacken
150 gr Zwiebeln in ¼ geschnitten	2. Zwiebeln fein hacken.
75 gr Kräuternessig	3. Zitronensaft, Kräuternessig, Magerquark, Mayonnaise mit Thun und Zwiebeln mischen.
1 KL Zitronensaft	4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
280 gr Mayonnaise	5. Rahm halbfest schlagen und vorsichtig unter die Thunmasse ziehen.
70 gr Magerquark	6. Masse mit Spritzsack in Tartelettes geben und mit Zwiebelring garnieren.
150 gr Rahm geschlagen	
Salz und Pfeffer	Variante: Zwiebeln durch Kapern ersetzen.

Vorspeise

Geräuchertes Forellenfilet auf Mango-Avocado-Beet mit Cashewnüssen

4 Personen



2	geräucherte Forellenfilets	Von Haut und Gerätepartikeln befreien und in lose Stücke brechen
1	Mango	Schälen, halbieren, längs halbieren, in Scheiben schneiden
1	Avocado	halbieren, Kern entfernen, schälen, längs halbieren, in Scheiben schneiden
1	kleine Chili	Längs halbieren, Samen entfernen, waschen, ganz fein schneiden
1	kleiner Büschel Koriander	Blätter fein schneiden
½	Zitrone	auspressen
2 EL	Thai-Fischsauce	
2 EL	Cashewnüsse	goldbraun rösten, leicht zerdrücken

50 gr	saurer Halbrahm	Alle Zutaten zu einer Sauce mischen
wenig	Zitronenabrieb	
1 KL	Zitronensaft	
1 MS	Kreuzkümmel	
1 MS	gehackter Koriander	
1 MS	gehackte Chili	
1 MS	Rohrzucker	

Zubereitung:

1. Avocado und Mango in einer Schüssel mit Chili, Zitrone, Fischsauce und Koriander vorsichtig mischen, Cashewnüsse begeben, allenfalls leicht nachsalzen.
2. Mit Salat auf Teller ein Beet formen, ½ Forellenfilet auf dem Salat verteilen.
3. Sauce als Punkte auf die Teller geben.
4. Mit Kräutern garnieren.

Hauptspeise

Schweinsmedaillons im Strudelteig

4 Personen



4 Schweinsmedaillon (je ca. 100 gr)	<ol style="list-style-type: none">1. Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca. 1 ½ Min. anbraten, herausnehmen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.2. Brät, Zitronensaft, Pistazien, und Petersilie zusammenfügen und gut mischen.3. Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, jedes Teigblatt mit wenig Öl bestreichen. Alle Blätter aufeinander legen und vierteln. 2 Specktranchen übers Kreuz in die Teigmitten legen. Je ein Medaillon darauf legen und die Brätmasse darauf verteilen. Speck darüber legen. Teigecken darüberlegen, sodass ein Päckli entsteht. Mit wenig Öl bestreichen.4. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und ca. 5 Min. stehen lassen. Mit wenig Öl bestreichen.
150gr. Brät	
1 P Strudelteig (ca. 120g)	
½ EL Zitronensaft	
2 EL ungesalzene, geschälte Pistazien (fein gehackt)	
2 EL glattblättrige Petersilie (fein gehackt)	
8 Tranchen Bratspeck	
Olivenöl Salz Pfeffer	

Kürbis-Spinat-Gemüse

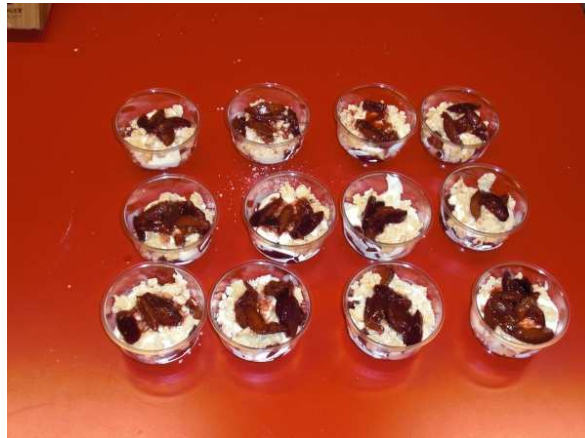
4 Personen

600gr Kürbis (z.B. Butternut) in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden	<ol style="list-style-type: none">1. Butter in Pfanne warm werden lassen.2. Schalotten und Kürbis zugedeckt ca. 10 Min. dämpfen.3. Spinat darunter mischen.4. Würzen und mit Schweinsmedaillons servieren.
2 Schalotten	
150gr Blattspinat	
2 EL Butter	
Salz Pfeffer	

Dessert

Weihnachts-Tiramisu

4 Personen



400gr tiefgekühlte Zwetschgen (angetaut)	1. Zwetschgen in Schnitze schneiden. Mit Zucker, Wasser und Zimt zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Früchte herausnehmen und Saft ca. 1 Min. einkochen. Zwetschgen wieder begeben und mischen.
2 EL Zucker	2. Frischkäse, Quark und Zucker gut verrühren. Amaretti Grob zerdrücken. Die Hälfte der Amaretti auf die Gläser verteilen. Die Hälfte des Zwetschgenkompotts auf die Gläser verteilen. Die Hälfte der Quarkmasse auf die Gläser verteilen.
1 EL Wasser	3. Restliche Amaretti darüber streuen. Restlicher Kompott und Quarkmasse darauf verteilen.
¼ TL Zimt	4. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
200 gr weiche Amaretti	5. kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.
200 gr fettreduzierter Frischkäse	
250 gr ¼-fett Quark	
2 EL Zucker	
½ EL Kakaopulver	

**En Gueta ond
a besennlechi Adventszyt
wünscht Euch Karl**