

Sommersalat mit Broccoli und Eierschwämmli

.....

Penne mit zweierlei Pfeffer

.....

Filet-Pfännli

.....

Mascarponecreme auf Beerensauce

Sommersalat mit Broccoli und Eierschwämmli

4 Personen

200 gr. Eierschwämmli

Ca. 400 gr. Broccoli

Diverse grüne Salate
(z. Bsp. Kopfsalat, Frisée etc.)

1 Schalotte und Schnittlauch

3 EL Sherryessig
4 EL Nussöl
2 EL Bouillon
Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Kaffeelöffel Butter

kleine Pilze ganz lassen,
ansonsten können sie
geviertelt werden
Vom Broccoli kleine
Röschen abtrennen, in
Salzwasser auf den Punkt
blanchieren und auf
einem Sieb abtropfen lassen.

Vom Salat die schönen Herzblättchen auslösen und gut
trocken schleudern.

Die Schalotte in feine Würfelchen schneiden und vom
Schnittlauch Röllchen zum Bestreuen schneiden.

Essig, Nussöl und Bouillon zu einer Sauce rühren, mit
Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Salat auf Tellern anrichten und mit der Salatsauce
beträufeln, Broccoliröschen durch die Sauce ziehen und
auf dem Salat verteilen.

In einer weiten Pfanne ein paar Tropfen Traubenkernöl
erhitzen, die Pilze zufügen, bei grosser Hitze solange
sautieren bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze
Farbe annehmen. Dann die Butter und die fein
geschnittene Schalotte zufügen und kurz mitdünsten,
vorsichtig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
Die Pilze über den Salat legen und mit der restlichen
Salatsauce beträufeln und den Schnittlauchröllchen
bestreuen.



Penne mit zweierlei Pfeffer

4 Personen (als Vorspeise)

2 Scheiben Toastbrot
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel gemischte Pfefferkörner
½ Bund glattblättrige Petersilie und
½ Zweig Rosmarin
40 gr. in Öl eingelegte Dörrtomaten
40 gr. Parmesan
200 gr. Penne

20 gr. Butter

Filet-Pfännli

4 Personen

2 Schweinfilets (ca. je 400 gr.)

Marinade

1 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Rosmarinnadeln, gehackt
1 Teelöffel Thymianblättchen, gehackt
Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze Madras Curry

Salz und Bratbutter

8 Tranchen Rohschinken

2 gelbe und 2 rote Peperoni

150 gr. Eierschwämmli
½ Zitrone, nur Saft
4 Esslöffel Fleischbouillon

1 Dose Maiskörner abgetropft

Salz und Pfeffer



In einer grossen Pfanne reichlich Wasser aufkochen
fein hacken
ebenfalls fein hacken
im Mörser mittelfein zerstossen

beides fein hacken
auf Küchenpapier abtropfen und grob hacken
in Späne hobeln
das kochende Wasser salzen und die Penne darin bissfest garen.
Nach etwa 5 Minuten Garzeit der Teigwaren in einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Brotbrösel und den Knoblauch unter Wenden hellbraun rösten.
Die Dörrtomaten und Kräuter beifügen, den Pfeffer darüber streuen und mit einigen Umdrehungen gemahlenem Pfeffer aus der Mühle ergänzen.
Penne und Butter zur Bröselmischung geben und alles noch eine Minute braten. Sofort in vorgewärmten Tellern anrichten und mit Parmesanspänen bestreuen.



alles gut verrühren, Filets damit besteichen, zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. marinieren.
die Filets salzen und in einer grossen Bratpfanne ca. 3 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, herausnehmen. Den Bratsatz mit etwas Sherry auflösen und zum Fleisch geben.
aufrollen, halbieren, kurz anbraten, herausnehmen, beiseite legen, Hitze reduzieren.
in ca. 1 cm breite Streifen schneiden in etwas Olivenöl andämpfen
mitdämpfen
alles dazugiessen, aufkochen, Filets wieder begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. schmoren
begeben, zugedeckt nur noch heiss werden lassen.
Filets herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 5 Min. stehen lassen.
Gemüse würzen, Rohschinkenröllchen kurz vor dem Servieren begeben, Filets auf dem Gemüse anrichten.

Mascarponecreme auf Beerensauce

4 Personen

Beerensauce

200 gr. gemischte Himbeeren,
Brombeeren und Johannisbeeren

Die Beeren verlesen, einige schöne Beeren für die Garnitur beiseite legen. Den Rest mit dem Handmixer fein pürieren und je nach Zuckergehalt etwas Puderzucker dazugeben, mit ein paar Tropfen Zitronensaft und etwas Himbeergeist aromatisieren.

Mascarponecreme

250 gr. Mascarpone
180 gr. Joghurt nature
100 gr. Puderzucker
½ Zitrone, Saft

alles zusammen gut verrühren

2 dl Rahm geschlagen

sorgfältig unter die Mascarponecreme mischen

Die Beerensauce in grosse Gläser geben, die Mascarponecreme darauf verteilen, mit den beiseite gelegten Beeren und einem Pfefferminzblatt garnieren.

En Gueta wünscht Max Riederer