

Schweinssteak mit Pilzrahmsauce

Zutaten

4 Schweinssteaks, je ca. 130 g

- Salz, Pfeffer
- Bratbutter

Pilzsauce:

- **250 g gemischte** Pilze nach Saison, z.B. Champignons oder Austernpilze halbiert oder in Scheiben
- Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
- 1 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Saucenhalbrahm
- Salz, Pfeffer
- 2 - 3 TL Majoran, getrocknet oder frisch

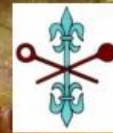


Pasta

- **Gnocchi (Pasta) 300 g (75 g/P)**
- Etwas Butter

Zubereitung (mit Nachbartischen Backofen koordinieren 80°C und 180° C

1. Das Fleisch 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. **Ofen auf 80°C** vorheizen. 1 Platte und 4 Teller darin vorwärmen.
2. Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Fleisch würzen und beidseitig je 1-2 Minuten in der heissen Bratbutter anbraten. Auf die vorgewärmte Platte legen und im vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten niedergaren.
3. Sauce: Pilze in der heissen Bratbutter anbraten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitdämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Rahm beifügen, sämig einkochen, würzen.
4. Pasta und Fleisch auf vorgewärmte Teller legen, Sauce dazugeben, garnieren mit Ofentomate



Balsamico-Tomaten im Backofen

Zutaten

- **4 mittlere Tomaten**
- Salbeiblätter (dabei 4 grosse)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- grobes Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

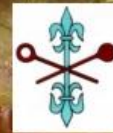
Backofen auf 180° vorheizen.

1. Tomaten oben leicht einschneiden. Dabei einen Spalt etwas tiefer machen und ein grosses Salbeiblatt hineinstecken.
2. Backofenform mit etwas Olivenöl einfetten oder Backpapier verwenden, Tomaten nebeneinander platzieren.
3. Frühlingszwiebeln grob schneiden. Knoblauch hacken. Beides zusammen mit den kleinen Salbeiblättern großzügig darüber/in die Spalten verteilen.
4. Mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.
5. Tomaten mit Olivenöl und dem Balsamico beträufeln.
6. Für 40 – 50 Min im Backofen (180 °C) backen

Nüsslisalat mit Ei

- Allenfalls als Vorspeise oder Beilage





Marronimousse, Fiore di latte mit Preiselbeergarnitur

Zutaten

- 1 g Gelatine
- 100 g Milch
- 75 g Eigelb (4 Eier)
- 60g Zucker
- 190 g Vermicelle (Marronipuree)
- 7g Kirsch
- 200g Rahm
- Preiselbeeren
- Dazu passt Sauerrahmglace (Fiore di Latte)



Zubereitung

1. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen.
2. Milch, Eigelb und Zucker (Schüssel im Wasserbad) auf 82 °C erhitzen und die ausgedrückte Gelatine einrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist.
3. Die Vermicelles mit dem Kirsch vermischen und unter die abgekühlte Milch rühren.
4. Zum Schluss den geschlagenen Rahm darunterheben.
5. Garnitur: Etwas Preiselbeeren mit halbgelagertem Rahm vermischen
6. Anrichten der Marronimousse mit Preiselbeeren und kühl stellen (idealerweise mehrere Stunden – oder einen Tag zuvor in den Kühlschrank stellen).
7. Vor dem Servieren mit Fiore di Latte anrichten.

4. Dezember 2024 HF

Än Guete, Tisch 1