

Menue vom Montag, 25.02.2008

Leitung: Norbert Tüscher



Traubensalat mit Nüssen & Birnen



Thailändisches Rindfilet „Ban Rim Pa“



Mango Tarte Tatin



En Guete!!

Traubensalat mit Nüssen&Birnen

(4 Personen)

Zutaten:

3 EL Honig
1 Zitrone

3 EL Traubenkernöl

2 reife Birnen

je 150 gr weisse u. blaue Trauben

30 gr Walnüsse

60 gr gemischte Salate (z.B. Nüssli
Chicorée, Eichblatt, Rucola, Treviso)

Salz und Pfeffer

4 Baguette-Scheiben

100 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

zuerst Schale abreiben, dann Saft
auspressen

in einer Schüssel alles verquirlen

waschen, halbieren, Kerngehäuse
herausschneiden, Birnenhälften in
Schnitze schneiden

waschen, halbieren, Kerngehäuse
herausschneiden

mit Birnenschnitzen und Trauben zum
Dressing geben

putzen, waschen und trocken
schleudern und in Schüssel geben.

würzen

unter dem heissen Backofengrill auf
beiden Seiten goldbraun rösten.
Crostini grosszügig bestreichen,
mit Meersalz und Pfeffer bestreuen
und zum Salat servieren.

Thailändisches Rindfilet „Ban Rim Pa“

Vorbereitung: (für 4 Personen)

Zutaten:

800 gr Rindfilet

mit „asiatischer Gewürzmischung“
(z.B. Thailand, 7 – Spice)

30 gr Thaibasilikum (oder med. Basilikum)

2 Knoblauchzehen

1 rote Chili

Zubereitung

mit Olivenöl bepinseln

Filet rundherum bestreuen.

alles fein gehackt, Filet damit
rund herum gut einreiben und
andrücken. In Folie 1 – 2 h ein-
wirken lassen.

Thailändisches Rindfilet „Ban Rim Pa“

(vor dem Anbraten)



Backofen auf 80 °C vorheizen

Das Filet mit etwas Olivenöl auf allen Seiten anbraten bis es leicht bräunlich ist. Danach im Backofen ca. 1 – 1 ½ h bei Niedertemperatur 80 °C garen lassen. Kerntemperatur sollte ca. 60 – 65 °C sein. Vor dem Schneiden 5 Min. ruhen lassen.

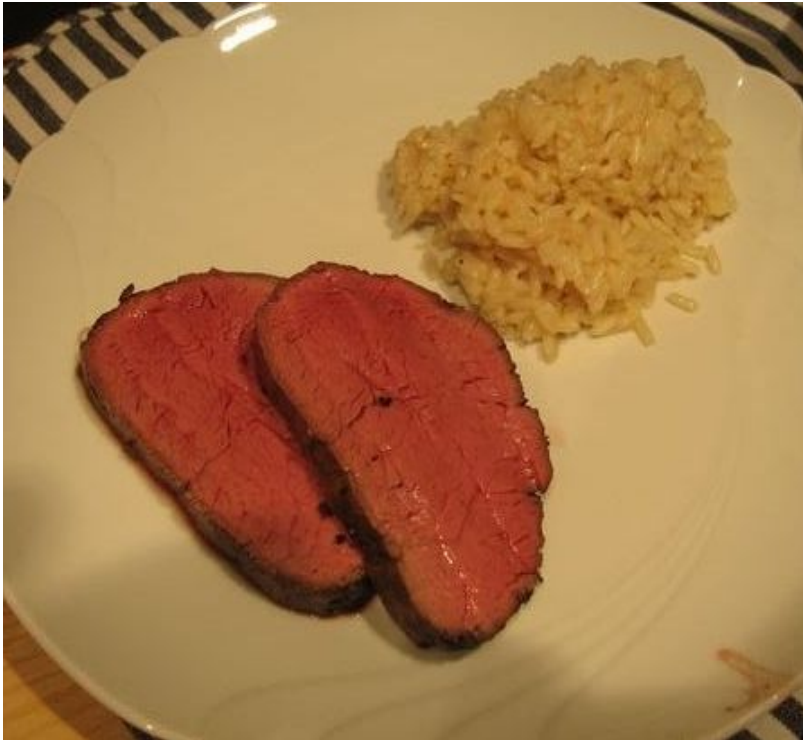
Sauce:

(4 Personen)

5 EL	Weisswein	
3 EL	Noilly Prat	
1	Schalotte fein gehackt	fast vollständig einkochen lassen.
400 ml	Kalbsfond (z.B. Lacroix)	dazu geben und auf 1/3 reduzieren
400 ml	Vollrahm	dazu geben und nochmals 5 Min Köcheln lassen
100 gr	Butter	dazu geben und alles fein mixen.
2 - 3 EL	grüne Pfefferkörner	zur Sauce garnieren.

Thailändisches Rindfilet „Ban Rim Pa“

(Serviert mit Reis)



Mango Tarte Tatin:

(Backofen auf 230°C vorheizen)

Zutaten:

1 Blätterteig 25 x42 cm
1 reife Mango

150 gr Zucker

Kleine Butterflocken

Zubereitung:

in 8 Portionen schneiden
schälen und in feine Schnitze
schneiden, den Teig damit belegen

Teig mit Mango grosszügig bestreuen

darauf legen. Im Backofen backen,
bis der Zucker schön caramelisiert ist.

Dazu servieren wir Vanilleglace oder Mangosorbet.

