



Zigerbrüt überbacken mit Kartoffel - Zwiebelsuppe

Filet mit Kräuterfüllung Wilder Reis

Erdbeertörtchen

Zutaten für 4 Personen

Zigerbrüt überbacken

- 12 Baguettescheiben, ~1 cm dick geschnitten
- 200 gr Butter, zimmerwarm
- 1 Bund Schnittlauch
- 160 gr Schabziger, feingerieben
- 2 dl Rahm, geschlagen



Backofen auf 220° C vorheizen.

Die Butter mit Stabmixer oder von Hand luftig aufschlagen,
Schabziger und Rahm zugeben und mischen.

Schabziger auf den Brotscheiben verstreichen, mit Schnittlauch
bestreuen. Auf ein Kuchenblech legen. Im vorgeheizten Backofen
überbacken.

Kartoffel - Zwiebelsuppe

- 600 gr. Fest kochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 1,2 L Gemüsebouillon
- ½ Limette
- Meersalz, Pfeffer



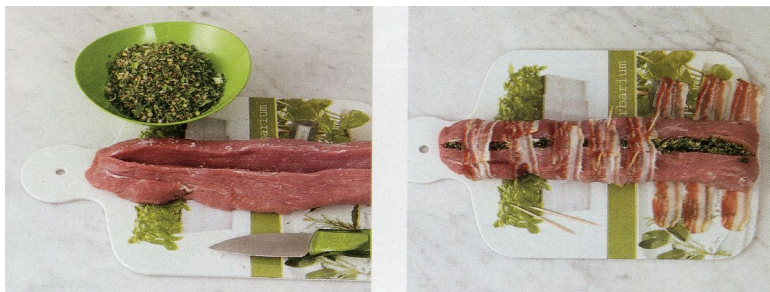
Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Knoblauch in feine Scheiben
schneiden. Karotten, Zwiebel und Knoblauch in 2 EL Öl
Andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Kartoffeln beigegeben,
ca. 20 Min. knapp weich kochen. Limettenhälfte auspressen.
Suppe mit Limettensaft und Salz, Pfeffer abschmecken.
Frische Majoranblättchen darüber zupfen.

Zusammen mit den Zigerbrüt servieren.

Filet mit Kräuterfüllung

1 Schweinsfilet, 500 gr
Meersalz
1 EL Korianderkörner
1 TL grüner Pfeffer (frisch getrocknet oder eingelegt)
2-4 Thymianzweige
1 Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch
½ Zitrone
1 EL Senf
80 gr. Specktranchen (8-10 Stück)
Olivenöl zum Braten
Butter zum Braten sowie für die Sauce
1 dl trockener Weisswein
Pfeffer

1. Mise en Place: Schweinsfilet ½ bis 1 Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Zutaten abmessen und bereitstellen.
2. Kräuter hacken: Thymian- und Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen und mit einem Messer oder im Zwiebelhacker fein hacken. Mischen.
3. Gewürze hacken: Koriander- und Pfefferkörner ebenfalls im Zwiebelhacker oder in einem Mörser mittelfein zerstoßen. Kräuter und Gewürze mischen.
4. Kräuter schneiden. Schnittlauch mit einer Schere oder einem Messer fein zur Kräuter-Gewürz-Mischung schneiden. Zitronenschale fein dazu reiben. Senf dazugeben und alles gut mischen.
5. Filet füllen: Filet längs bis in die Mitte einschneiden und etwas aufklappen. Rundum leicht salzen. Kräutermischung im Einschnitt verteilen. Backofen samt einer ofenfesten Form auf 150°C vorheizen.
6. Filet binden: Specktranchen auf einem Brett in Filetgrösse ausbreiten, Filet darauf legen, Fleischkanten zusammenpressen. Die Tranchenenden übereinander legen. Falls nötig, Speck mit Zahnstochern fixieren.
7. Fleisch braten: Öl und Butter in der Pfanne erhitzen. Filet mit der Einschnittstelle nach unten hineingeben. Fleisch rundum, auch an den Enden, 10 – 15 Min. anbraten.
8. Fertig garen: Schweinsfilet in die Form im vorgeheizten Ofen geben. Zum Fertiggaren 20 Minuten in der Wärme nachziehen lassen. So kann sich der Fleischsaft optimal verteilen.
9. Sauce: Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, Bratsatz mit Wein auflösen. 2 EL Butter beifügen und schmelzen lassen. Salzen und pfeffern. Fleisch aufschneiden und sofort servieren.



Wilder Reis

Zubereitung gemäss Anweisungen auf der Packung.

Erdbeertörchen

- 1 Päckli QimiQ (ca. 250 gr)
- 1 Limette, Saft
- 4 EL flüssiger Honig
- 300 gr Erdbeeren
- 2 dl Halbrahm
- 4 Biskuitschalen mit Schokoladenüberzug
- 2 EL Mandelstäbchen zum Verzieren
- 4 Erdbeeren zum verzieren.



Zubereitung

QimiQ (zimmerwarm) in einer Schüssel glatt rühren, Limettensaft und Honig begeben, gut verrühren.

Erdbeeren in Würfel schneiden. Halbrahm steif schlagen. Beides unter die QimiQ-Masse ziehen, in die Biskuitschalen füllen, 2 Std. kühl stellen.

Mandelstifte goldbraun rösten. Restliche Erdbeeren in Fächer schneiden.

Servieren: Erdbeertörtchen mit Mandelstiften und Erdbeerrädern verzieren.

En Guete wünscht dr Reto