



Motto: „Verbringe die Zeit mit den Gästen – nicht in der Küche!“
(Vieles kann vorbereitet werden, kurze Zubereitungszeiten)

Thai – Curry – Suppe mit Crevetten

Vorbereitung: ca. 45 Min
Zubereitung: ca. 10 Min

Kalbsfilet mit Süsskartoffeln

Vorbereitung: ca. 20 Min
Zubereitung: ca. 10 Min

Crema di Vin Santo con Cantucci

Vor- und Zubereitung: ca. 15 Min.

En Guete!!

Thai – Curry – Suppe

(4 Personen)

Zutaten:

2 EL Olivenöl
1 Schalotte, fein gehackt
2 Knoblauch-Zehen, fein gehackt
100 gr Zitronengras, fein geschnitten

1 TL grüne Thai Currypaste
1 EL Ingwer, frisch, fein geschnitten
½ rote Chilischote, entkernt
1 MS Kurkuma oder Madras-Curry
100 gr frische Ananas-Stückchen

600 ml Geflügelfond

300 ml Kokosnussmilch
2 Kaffirlimettenblätter

Salz und Pfeffer
Wenig weisser Portwein

12 Crevetten

Zubereitung

heiss werden lassen

andünsten

dazugeben, mit andünsten und mit

ablöschen, aufkochen und ca. 30 Min bei kleiner Hitze ziehen lassen.

dazugeben und nochmals aufkochen

Alles mit Stabmixer fein purieren und durch ein Sieb passieren, mit

abschmecken, warm halten.

in Butter anbraten, je 3 auf Teller verteilen, Thai-Curry-Suppe aufgiessen und servieren.

Tipp: Die Suppe kann einige Stunden im Voraus vorbereitet werden und kurz vor dem servieren nochmals aufgekocht und abgeschmeckt werden.

Kalbsfilet mit Süsskartoffeln

(4 Personen)

Zutaten:

Ofen auf 60 – 70 ° vorheizen

2 EL Olivenöl
4 Kalbsmedaillon à ca. 100 gr

Zubereitung

sehr heiss werden lassen
beidseitig, je ca. 2 Min. anbraten,
würzen, warm stellen

Süsskartoffeln:

(4 Personen)

1 EL Bratbutter
2 Süsskartoffeln (350 – 400 gr)

Salz und Pfeffer

4 Zweiglein glattblättriger Peterli

1 EL Trüffelbutter

erhitzen
schälen und in feine Scheiben
schneiden und ca. 5 Min rundum braten
wenig würzen

grob hacken und über Süsskartoffeln
streuen

zum Fleisch mit Süsskartoffeln
servieren.

Crema di Vin Santo con Canducci:

(4 Personen)

Zutaten:

250 gr Mascarpone
3 EL Zucker
5 EL Süsswein (Vin Santo)

1 ½ dl Vollrahm

100 gr Canducci

Zubereitung

verrühren

steif schlagen und unter Mascarpone
ziehen

in einem Plastikbeutel mit Wallholz
zerkleinern und unter die Crème
mischen. Ca. 15 Min. ziehen lassen.

Tipp: Anstelle von Süsswein (Vin Santo) 1 dl Orangensirup, mit 2 EL Wasser verwenden. Kein Zucker einsetzen.
Ohne Rahm und Canducci lässt sich die Crème 1 Tag im Voraus zubereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.