

**Vorspeise:**

**Konfierter Lachs**

\*\*\*\*\*

**Hauptspeise:**

**Schweinefilet mit Datteln und Haselnüssen**

\*\*\*\*\*

**Dessert:**

**Kartoffel-Apfelgratin mit Vanilleeis**

\*\*\*\*\*

(Rezepte für 4 Personen)



*En Guete wünscht*

*Hanspeter Wälti*

## Vorspeise

### Konfierter Lachs für 4 Personen

40g Fleur de Sell  
1 Thymianzweig  
1/2 Rosmarinzweig  
1 Bio-Zitrone  
Pfeffer

350 g Lachs ca.

2 dl Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 Lorbeerblatt  
½ Rosmarinzweig  
1 Thymianzweig

1 Gurke

1 Frühlingszwiebel  
Dill

Salz und Pfeffer

150g Sauerrahm

Rucola-Salat

In einer Schüssel (Teller) Fleur de Sel, Thymian, ein wenig fein gehackten Rosmarin, Abrieb einer halben Zitrone und Pfeffer geben.

Die Zutaten gut vermischen.

nach Möglichkeit Bio- oder Wildlachs.

Lachsfilet in 4 Portionen schneiden und in Fleur de Sel-Mischung wenden.

Danach 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Olivenöl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, Lorbeer, Rosmarin, Thymian auf ca. 60°C erhitzen.

Lachstranchen aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Minuten im erwärmten Olivenöl konfieren. Der Fisch ist fertig konfiert, wenn er eine Kerntemperatur von ca. 36°C erreicht hat.

Anschliessend aus dem Öl herausnehmen und mit Küchenpapier gut abtupfen.

Gurke schälen und längs halbieren, mit dem Sparschäler, von jeder Seite je 2 Streifen schneiden und zusammenrollen. Anschliessend die Gurke entkernen und in feine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebel und

Dill fein schneiden und zur Gurke geben.

Mit Olivenöl aus der Marinade, Zitronensaft,

Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauerrahm mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl abschmecken.

Zum Anrichten: Den Sauerrahm in der Mitte des Tellers verstreichen. Den Gurkensalat mittig plazieren, den Lachs darüberlegen.

Mit Rucola-Salat und den Gurkenstreifen garnieren. Noch etwas Dill und Olivenöl dazu geben und servieren.

## Hauptgericht

für 4 Personen

### Schweinefilet mit Datteln und Haselnüssen

8 Filetmedaillons (à ca. 80g)  
4 Datteln  
1 EL Haselnüsse  
2 Zweige Thymian

in gleichmässige Stücke schneiden.  
Datteln halbieren und entsteinen,  
Haselnüsse grob hacken oder mörsern.  
Thymian von den Stielen zupfen und alles mischen.

1 Bio-Zitrone  
8 Wacholderbeeren

In die Schweinemedallions je eine kleine Tasche schneiden und die Dattelmischung darin verteilen.  
Zitrone heiss abwaschen und die Schale fein abreiben.  
Wacholderbeeren grob zerstossen. Beides mischen und die Medaillons damit würzen.

8 Scheiben Bauernspeck

Mit je einer Scheibe Speck umwickeln.

3 EL Olivenöl

Medaillons mit der specküberlappenden Seite nach unten im heissen Olivenöl anbraten und dann von allen Seiten ca, 4-5 Minuten braten. Medaillons aus der Pfanne nehmen und warm halten.

1 dl trockener Rotwein  
3 dl Bouillon  
30g kalte Butter  
Salz, Pfeffer

Bratensatz mit Rotwein ablöschen,  
Bouillon zugeben und stark einkochen lassen.  
Kalte Butter in die nicht mehr kochende Sauce rühren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Medaillons servieren.

**Beilagen:**

**Dazu passen gedünstete Rosenkohlblätter und Spätzli**

## Dessert

für 4 Personen

### Kartoffel-Apfelgratin

200g Kartoffeln, geschält

Kartoffeln in hauchdünne Scheiben hobeln, und auf einem Tuch trocknen.

100g Äpfel, gerüstet  
1 TL Zitronensaft

Äpfel in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft mischen.

1 TL Butter

Gratinförmchen ausbuttern. Kartoffel- und Apfelscheiben in den Förmchen verteilen.

Guss:

2dl Rahm

Für den Guss Rahm, Milch Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und Gewürze aufkochen, über die Kartoffel- und Apfelscheiben giessen. Rosinen darüber verteilen.

0.5 dl Milch  
90g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
20 g Butter  
1 TL Kardamompulver  
30g Rosinen

In der Mitte des auf 120°C vorgeheizten Ofen ca. 1 ¼ Stunden backen, bis die Kartoffel gar sind und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Dazu servieren wir 1 Kugel Vanilleglace.