

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.

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.

2 dl Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
½ Rosmarinzweig
1 Thymianzweig

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.

1 Gurke

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.

1 Frühlingszwiebel
Dill

Frühlingszwiebel und
Dill fein schneiden und zur Gurke geben.

Salz und Pfeffer

Mit Olivenöl aus der Marinade, Zitronensaft,
Salz und Pfeffer abschmecken.

150g Sauerrahm

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

Rucola-Salat

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.