



13. April 2005

Salat garniert mit Grissini

Schweinsfiletmedaillon
gefüllt mit grünem Pfeffer

Gemüsejalousie

Joghurt – Mousse mit Himbeeren

Schweinsfiletmedaillon gefüllt mit grünem Pfeffer

700 g Schweinsfilet
(12 Medaillons à ca. 50 g)
12 Tr. Speck

auf der Seite einschneiden

Füllung:

14 - 20 grüne Pfefferkörner
1 ½ - 2 B. Petersilie
1 Schalenkartoffel (ca. 30g)

grüne Pfefferkörner und die Kartoffel fein zerdrücken, mit dem Petersilienpüree* vermischen und mit dem Salz abschmecken

Schweinsfiletmedaillon mit einem gestrichenen TL der Füllung bestreichen; mit je 1 Tr. Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren

Salz, Pfeffer
ev. wenig Öl

würzen und ev. bepinseln

Fleisch grillieren oder in Bratbutter anbraten
KZ: ca. 5 Min. und ca. 5 Min. zugedeckt im Backofen bei 80° C ziehen lassen)

* Für das Petersilienpüree fasst man am besten einen Bund Petersilie an den Stielen und taucht ihn für 2 - 3 Sekunden in kochendes, leicht gesalzenes Wasser; herausnehmen, kalt abschrecken, mit Küchenpapier trocknen und fein hacken

Gemüse – Jalousie (Beilage für 4 – 6 Personen)

ca. 400 g Gemüse, z. B. Spinat,
oder Bohnen, Blumenkohl und
Rüebli

Gemüse auf die gewünschte Art fertig garen (sie
werden beim Backen nicht mehr weicher), würzen und
auf einem Tuch oder Küchenpapier gut abtropfen
lassen, erkalten lassen

½ P. Blätterteig

ca. 2 mm dünn auswallen und 2 Streifen schneiden:
- Boden : ca. 36 x 12 cm
- Deckel: ca. 36 x 14 cm
Deckel der Länge nach falten, ev. bemehlen und mit
einem Messer im Abstand von 1 ½ cm einschneiden

wenig Eiweiss
Gemüse, vorbereitet

Gemüse in 3 Reihen auf den Boden schichten, die
Ränder mit Eiweiss bestreichen, Deckel
auseinanderfalten und vorsichtig über die Gemüse
legen; die Ränder mit einer Gabel gut andrücken

1 Eigelb, verklopft

Jalousie damit bestreichen

Backen: 230° C
2. Rille
20 – 30 Min.

Grissini (ca. 40 Stück)

500 g Mehl

in eine Schüssel geben, Vertiefung machen

1 ½ TL Salz

am Rande zugeben

ca. 10 g Hefe

alles miteinander vermischen und begeben; zu

2 TL Malzextrakt

einem weichen, glatten Teig kneten; zugedeckt ums

1 EL Olivenöl

Doppelte aufgehen lassen

2 ½ - 3 dl Milch

===

Formen: Teig in 40 Portionen teilen; zu ca. 1 cm dünnen Rollen drehen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, dabei an einem Teigende Schlaufen, Knoten, Herzen, usw. formen und mit Wasser bestreichen

Verzieren: Nach Belieben mit Griess, Kümmel, Mohn, Sesam oder Salz bestreuen, nochmals aufgehen lassen

===

Backen: 200° C

Ofenmitte

10 – 15 Min.

Joghurt - Mousse mit Himbeeren

1 Eigelb	in Schüssel geben und steif schlagen
100 g Puderzucker	

2 B. Naturejoghurt (180g)	zugeben und vermischen
1/2 B. Creme fraiche (1,8dl)	
1 Vanillestengel, ausgekratzt	
2 El Cognac	

5 Blatt Gelatine	ins kalte Wasser einweichen

2 - 3 El Wasser, heiss	zur ausgedrückten Gelatine geben und im Wasserbad flüssig machen, zugeben und verrühren

1 B. Schlagrahm (1,8dl)	steif schlagen und darunter ziehen

1 Eiweiss	steif schlagen und sorgfältig darunter ziehen

===	Masse in Form füllen und kühl stellen
ca. 500 g Himbeeren	verlesen, waschen und auf Teller anrichten;
Joghurt - Mousse dazugeben und ev. mit Schokoladespänen garnieren	