

**Kochabend 03. Sept. 2008  
Tisch 1**

**Menu**

**Gebratener Seeteufel  
mit Steinpilzcarpaccio**

**\*\*\***

**Hasenfilet an  
Portwein-Rosinensauce  
Polenta  
Kürbis-Kohlrabi-Ruebligemüse**

**\*\*\***

**Pavlova mit Waldbeeren**

## Seeteufel gebraten mit Steinpilz-Carpaccio

400g Seeteufel  
1 Msp. feingeriebener Ingwer  
Salz und Pfeffer, Olivenöl

Mit Ingwer, Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

2 mittelgrosse Steinpilze  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

putzen und in dünne Scheiben schneiden und würzen und in Olivenöl anbraten.

eine rosa und eine weisse Grapefruit  
1 Teelf. Waldhonig  
Salz und Cayennepfeffer  
2-3 Esslf. Olivenöl

Grapefruit schälen und filetieren – dabei den Saft auffangen. Grapefruitsaft mit Honig, Salz und Pfeffer vermischen und zum Olivenöl geben. Grapefruitfilet in diesem Grapefruitöl marinieren. Salat unmittelbar vor dem Servieren im Grapefruitöl wenden.

Eine handvoll gemischte Salatblätter

Vinaigrette:

1 Msp. Dijon-Senf  
1 Prise Salz  
1 Prise Puderzucker  
1-2 Esslf. Gemüsebouillon  
1 Spritzer Balsamico-Essig  
4 Esslf. Olivenöl  
Feingehackte Petersilie und Kapern

mit diesen Zutaten eine Vinaigrette herstellen.

## Hasenfilet an Portwein-Rosinen-Sauce

1 1/2 dl Portwein  
50 g Rosinen  
1 Teelf. roter Pfeffer  
6 Zweige Thymianblätter

1 Schalotte fein gehackt  
Salz, Pfeffer  
1 Teelf. Tomatenpüree  
1 dl Wildfond  
1 Teelf. Fleischextrakt  
60g Butter  
wenig Zitronensaft

Portwein aufkochen und über die Hasenfilets und Rosinen giessen. Abkühlen lassen. Pfeffer zerdrücken und darüberstreuen. Thymian ebenfalls darüberstreuen. Hasenfilets in dieser Marinade mind. 2 Stunden ziehen lassen. Hasenfilets auf Küchenpapier abtrocknen, würzen und in Bratbutter kräftig anbraten. Im Bratensatz Schalotte und Tomatenpüree andünsten. Marinade und Fond dazugiessen. Den Fleischextrakt beifügen. Die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und evtl. wenig Zitronensaft abschmecken. Die Hasenfilets schräg in Scheiben aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce um- und übergiessen.

## Pavlova mit Waldbeeren

Für das Gelingen dieses hervorragenden Desserts ist es wichtig, dass vor Beginn der Zubereitung das benötigte Blech vorbereitet und der Ofen vorgeheizt wird.

5 Eiweiss 1 Prise Salz	zusammen sehr steif schlagen
200 g Zucker	die Hälfte davon begeben und solange schlagen bis die Masse glänzt.
1 Teelf. Orangenessenz oder 1 Esslf. Grand Marnier 1 Teelf. heller Essig	beides mit dem restlichen Zucker begeben und die Masse solange weiterschlagen, bis sie feinporig, glänzend und sehr steif ist.

### Formen:

Ein grosses Backblech mit Blechreinpapier belegen, den Ring einer Springform von 20 cm Durchmesser auflegen, die Masse satt einfüllen, dann den Rand mit einem Spachtel ringsum vom Formenring lösen, diesen abheben und die Oberfläche der Masse glattstreichen.

### Backen:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, dann die Hitze auf 150 Grad reduzieren und die Torte auf der untersten Rille einschieben. Nach 15-20 Minuten – die Torte muss leicht braun sein – die Hitze auf 120 Grad reduzieren, die Ofentüre mit einem Holzspiesschen leicht offen halten, 1 1/2 Std. bis 1 3/4 Std. weiterbacken. Probe: Die Pavlova muss nun aussen knusprig und innen feucht sein. Pavlova herausnehmen, auskühlen lassen, das Blechreinpapier sorgfältig entfernen.

### Garnitur:

2dl Halbrahm	steif schlagen
1 Teelf. Vanillinzucker	nach belieben begeben, mischen, erst kurz vor dem Servieren über die Pavlova verteilen.
400 g Waldbeeren oder andere Früchte, je nach Saison	zum Garnieren

### Servieren:

Die Pavlova wird nicht in Stücke geschnitten, sondern mit 2 Löffeln in Portionen geschöpft. Nach Belieben einige Früchte zur Dekoration zurückbehalten, den Rest mit dem Rahm mischen und über die Pavlova verteilen.

### Tip:

Die Pavlova lässt sich einen Tag im voraus backen und bei Zimmertemperatur offen aufbewahren, damit sie aussen knusprig bleibt.

Dieses Rezept ist für 6 Personen berechnet.