

Warmer Brotsalat mit pochiertem Ei

8 Scheiben Toast
Olivenöl
Salz und Pfeffer

in Fingergrösse Stücke schneiden mit Öl und Gewürzen mischen. 10 Minuten im 200 C vorgeheizten Ofen knusprig backen. Speck Knoblauchzehe mit dem Brot weitere 5 Min. backen.

12 Scheiben Räucherspeck
Saft von 1 Citrone

Zitronensaft mit 8 Essl. Öl vermischen und würzen. Mit dem Brot-Speckgemisch vermischen und auf 4 Teller anrichten.

4 Eier (ganz frisch)

Die aufgeschlagenen Eier mit Hilfe einer Schöpfkelle in einen Topf kochendes Wasser gleiten lassen.

Damit die pochierten Eier gelingen, müssen sie wirklich frisch sein. Ca. 4 Minuten kochen lassen.

Die Eier auf die Teller verteilen und mit Parmesan ausgarnieren.

Champagner-Trüffel-Risotto

300 g Risotto-Reis
4 dl Champagner
5 dl Gemüsebouillon
ein paar Tropfen Trüffelöl
50 g Creme fraiche
50 g Trüffelkäse

Risotto im Oel dünsten- mit Bouillon und Champagner ablöschen – ca. 15 Min. zu einem sämigen Risotto kochen.
Mit Trüffelöl, Trüffelkäse und Creme fraiche abschmecken.

Entrecôte mit Saisongemüse

600 g Entrecôte am Stück
Salz und Pfeffer

Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen
und im heissen Oel gut anbraten. Im
80 C vorgeheizten Ofen
(Niedergartemperatur) warm stellen.

Saisongemüse nach eigenem Geschmack zubereiten.....

Mascarpone-Creme mit Zwetschgen

Creme:

1 Ei
1 Eigelb
60 g Zucker
250 g Mascarpone
2 Blatt Gelatine
1 Esslf. Zwetschgenlikör

Ei, Eigelb und Zucker über Dunst warm schlagen, dann kalt schlagen. Mascarpone und die aufgelöste Gelatine mit dem Likör unter die Eimasse mischen, Rahm darunter ziehen und in einer Schüssel mindestens 5 Stunden kalt stellen.

Zwetschgen:

60 g Zucker
je 1/8 lt. Rot- und Portwein
1/2 Zimtstengel
Schale und Saft von einer halben Orange
20 g Butter
12 Zwetschgen entsteint und geviertelt
1 Nelke
frische Minze

Zucker karamellisieren. Butter dazugeben und mit Rotwein und Portwein aufgiessen, Orangensaft, Schale und Gewürze dazugeben. Auf 2/3 einkochen- Gewürze herausnehmen. Die Zwetschgen dazugeben, aufkochen und sofort abkühlen.

Serviertipp:

Zwetschgen mit der Sauce auf die Teller verteilen. Mit einem Löffel von der Creme Kugeln ausstechen und auf die Zwetschgen setzen. Mit Pfefferminze garnieren.