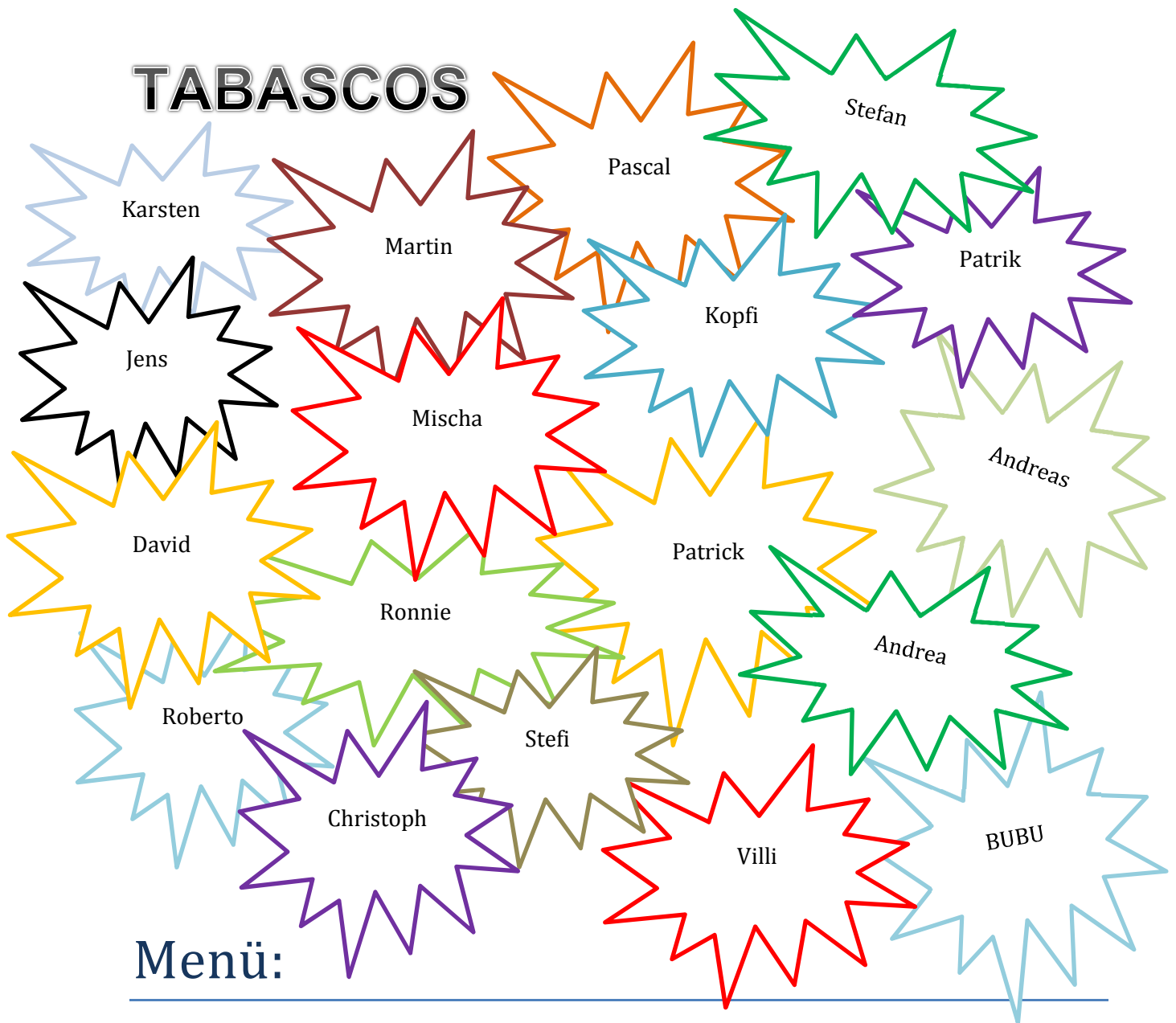




TABASCOS



Menü:

Gemischter Salat mit Scampi

Gefülltes Schweinefilet mit Parmaschinken (grün)

Gefülltes Schweinefilet mit Parmaschinken (rot)

Gratin Dauphinois

Lauchgemüse

Tiramisu mit Kakao

Tiramisu mit Erdbeeren



Salat mit Scampi



1

Die Scampi - Schwänze schälen, unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trockentupfen.

2

Den Senf, Zitronensaft, Olivenöl, die Worcestershire-Sauce die Knoblauchzehe und den Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Die Scampi damit bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren. Erst danach die Scampi salzen.

3

Die Holzspiesse längs in die Scampi-Schwänze stecken, so krümmen sie sich beim Grillieren nicht.

Beilage:

verschiedene Saisonsalate



Gefülltes Schweinefilets mit Parmaschinken (grün)



Zutaten für 4 Portionen:

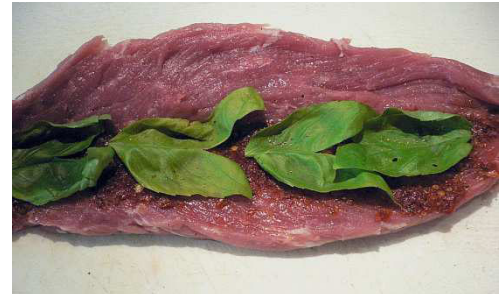
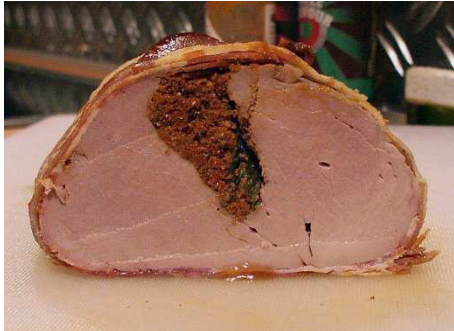
2 Stk	Schweinefilet(s)
300 g	Blattspinat, TK oder mind. die 2-fache Menge frischen Spinat
80 g	Pinienkerne
80 g	Parmesan, frisch gerieben
4	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
12 Scheibe/n	Schinken (Serrano)
Salz und Pfeffer	
Muskat	

Die Schweinefilets der Länge nach auf- aber nicht durchschneiden. Die Schalotten und den Knoblauch pellen und fein würfeln in etwas zerlassener Butter anschwitzen und den Spinat zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskatnuss würzen. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten. Den gegarten Spinat gut ausdrücken und mit den Pinienkernen und dem Parmesan mischen. Den Spinat auf das Schweinefilet geben und wieder in Form drücken. Mit Parmaschinken umwickeln und mit Olivenöl bestreichen. In eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 30 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.



Gefülltes Schweinefilets mit Parmaschinken (rot)



Zutaten für 4 Portionen:

2 Stk	Schweinefilet(s)
1 Bund	Basilikum
3 EL	Parmesan
10 Scheiben	Parmaschinken
2 EL	Öl (Olivenöl)

Für die Füllung: (Pesto rosso)

200 g	Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegte
5 EL	Öl (Olivenöl)
1 Zehe/n	Knoblauch, gehackt
1 Prise(n)	Oregano
5 Blätter	Basilikum, frisch
Pfeffer	

Zubereitung Pesto rosso:

Die getrockneten Tomaten mit 5 EL Öl pürieren und mit Pfeffer, gehacktem Knoblauch, kleingeschnittenem Basilikum und dem Oregano nach Geschmack würzen.

Zubereitung Schweinefilets:

Die Schweinefilets der Länge nach auf- aber nicht durchschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und entlang des Schnittes mit Basilikumblättern auslegen. Parmesan und Pesto rosso vermischen und auf den Basilikumblättern verteilen.

Die Schweinefilets wieder in Form drücken, mit Parmaschinken umwickeln und mit Olivenöl bestreichen. In eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 30 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.



Gratin Dauphinois



Zutaten für 4 Personen

800g	Kartoffeln
2EL	Öl
2Prise	Salz
40g	Butter
80g	Käse gerieben z.B.Greyerzer
2	Knoblauchzehen gehackt
300ml	Sahne
	etwas Muskatnuss frisch gerieben

1

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben (3mm) schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Eine Auflaufform fetten (mit 2EL Öl) und den feingehackten Knoblauch darin verteilen. Dann das Salz darüber streuen.

2

Anschließend die Kartoffelscheiben in die Auflaufform schichten, Sahne darüber gießen, mit etwas Muskat bestreuen. Zu guter Letzt die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Dann im vorgeheizten Backofen (180°) ca 45 Min garen. Den Käse in den letzten 10 Min über den Gratin streuen,



Lauchgemüse



Zutaten für 2 Portionen:

300 g	Lauch
20 g	Margarine
20 g	Mehl
150 ml	Milch
125 ml	Gemüsebrühe
2 EL	süße Sahne
	Salz und Pfeffer

Den Lauch putzen und in gleichdicke Ringe schneiden. Margarine in eine Pfanne geben und schmelzen. Lauch in der zerlassenen Margarine 10-15 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten bis er weich ist. Dann das Mehl darüber streuen, mit der Milch ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Noch einmal aufkochen und zum Schluss mit Sahne abrunden und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken



Tiramisu



Zutaten für 8 Personen (1 grosse Form)

4	Eier
100 g	Zucker
100 ml	Amaretto
660 g	Mascarpone
330 ml	Kaffee
330 g	Löffelbiskuits
	Kakaopulver

Zubereitung der Creme

Das Eigelb von den Eiern trennen und in eine Schüssel geben.
Nun den Zucker und die Hälfte des Amarettos mit einem Schneebesen unterrühren.
Danach die komplette Mascarpone unterrühren.

TIP: Zucker und Eigelb schön cremig schlagen bevor die Mascarpone und der Eischnee (komplettes Eiweiss) daruntergezogen wird.

Zubereitung des Tiramisu

Den Rest des Amarettos mit dem Kaffee in einer flachen Schale vermischen.
Nun die einzelnen Löffelbiskuits in den Kaffee KURZ eintauchen und in die Form legen.
Wenn eine Schicht mit Löffelbiskuits voll ist, eine Schicht der Creme darüber geben, nun wieder eine Schicht Löffelbiskuits und danach eine Schicht Creme.

Tiramisu im Kühlschrank kalt werden lassen.
Vor dem servieren das Kakaopulver oben aufstreuen.



Tiramisu Erdbeeren



Zutaten für 8 Personen (1 grosse Form)

1 kg	Erdbeere
100 g	Puderzucker
200 g	Rahm (Sahne)
500 g	Mascarpone
350 ml	Orangensaft
300 g	Löffelbiskuits
5 cl	Eierlikör (wenn vorhanden)

Die schönere Hälfte der Erdbeeren auf die Seite legen (werden vor dem servieren, halbiert, oben aufgelebt). Die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden und mit der Hälfte Puderzucker (gesiebt) vermischen.

Den Rahm steif schlagen.

Die Mascarpone in eine Schüssel geben und mit dem Rest Puderzucker und 5 cl Eierlikör mischen und luftig rühren. Danach den geschlagenen Rahm und die gestückelten Erdbeeren darunter ziehen.

Den Boden der Form mit Creme ausstreichen.

Die Löffelbiskuits kurz in den Orangensaft tauchen und in der Form schichten. Die Hälfte der Creme darüber geben und glatt streichen. Anschliessend wieder eine Schicht Löffelbiskuits und dann mit dem Rest der Creme bedecken.

Jetzt kühl stellen und vor dem servieren die halbierten Erdbeeren auflegen.