

## *Gorgonzolamousse mit Portweinbirne*

*Rezept für ca. 4 Personen:*

- *2 Bl. weiße Gelatine,*
- *200 g Gorgonzola,*
- *250g Quark (20%),*
- *2 El gehackte Walnüsse,*
- *2 Schalotten,*
- *100 ml Portwein,*
- *Zucker, Salz,*
- *2 Birnen,*
- *Zitronensaft,*
- *Kresse*

**Zubereitung:**

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken und mit dem Quark verrühren. Die gehackten Walnüsse unterheben. Die Gelatine auflösen und unter die Käsemasse rühren. Im Kühlschrank fest werden lassen ( 1-2 Stunden). Die Schalotten abziehen und fein würfen. Zusammen mit dem Portwein auf die Hälfte einkochen lassen. Durchsieben und mit etwas Zucker und Salz abschmecken. Die Birnen abspülen, trockenreiben, die Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in feine Scheiben schneiden und mit wenig Zitrone beträufeln. Die Birnenscheiben fächerartig auf Teller legen und mit der Portweinsöße beträufeln. Aus dem Gorgonzolamousse Nockerl auf die Birnen setzen. Mit Walnuss und Kresse bestreuen.

## *Friséesalat mit lauwarmer Senfsoße*

*Rezept für ca. 4 Personen:*

- *2 Eier,*
- *1 Friséesalat,*
- *80 g durchwachsener Speck,*
- *1 Knoblauchzehe,*
- *1 Schalotte,*
- *1 EL Weinessig,*
- *5 EL Sonnenblumenöl,*
- *Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker,*
- *200 g Schlagsahne,*
- *2 TL Senf,*
- *2 Eigelb,*
- *Brotroutons*

**Zubereitung:**

Die Eier neun Minuten hart kochen, abschrecken, abkühlen lassen, schälen und in Viertel schneiden. Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Speck fein würfeln und ohne Fettzugabe in der Pfanne knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Knoblauch und Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Zusammen mit Essig und Öl zu einer Salatsoße verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat kurz vor dem Servieren darin wenden und auf Teller verteilen. Die Sahne in einer Pfanne aufkochen, vom Herd nehmen und den Senf darunterühren. Die Eigelbe unter Rühren dazugeben und vorsichtig erwärmen, bis die Soße eindickt. Sofort vom Herd nehmen. Die Senfsoße über den Salat geben und alles mit Brotroutons und Speckwürfeln bestreuen. Sofort servieren.

# Zanderfilet auf 2 Farbenreis mit karamelisierten Möhren

## Rezept für ca. 4 Personen - Zander:

- 2 große oder 4 kleine ganze Zander
- 100 gr. Butter
- etwas Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Thymian, Rosmarin

## Zubereitung:

Zander schuppen, waschen und mit einem Küchentrepp trockentupfen. Zander filetieren und die einzelnen Filets von Gräten befreien. In die Filets auf der Hautseite feine kleine Ritzen einschneiden. Mit dem Saft der Zitrone die Vorderseite der Filets beträufeln, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl stark erhitzen und die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten einlegen. Die Hitze auf kleinste Stufe zurücknehmen und Butter, Knoblauch, Thymian, Rosmarin zugeben. Wichtig: Die Zanderfilets erst kurz vor dem Anrichten braten. Die Zanderfilets nur auf der Hautseite braten. Die Vorderseite der Filets soll nur in der Butter-Kräuter-Mischung langsam durchziehen (ca. 5-7 Minuten).

## Rezept für ca. 4 Personen – 2 Farbenreis:

- 280 gr. Basmati Reis
- 280 gr. Wildreismischung
- 2 Zwiebel
- etwas Öl
- 2 TL Curry
- etwas Koriander gemahlen
- 1 Liter Brühe
- 100 gr. Butter
- 2 TL Paprikapulver
- 1 Rote Paprikaschote

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, fein würfeln. Den Reis jeweils getrennt unter kaltem Wasser waschen. Die Paprikaschote waschen und klein würfeln. Für den Curryreis die Hälfte der Zwiebeln mit dem Basmatireis in einem Topf mit etwas Öl andünsten, Currypulver und ein bißchen gemahlene Koriander zugeben. Mit der Hälfte der Brühe aufgießen und ca 15- 20 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Verfeinern noch ein bißchen frischen, fein gehackten Rosmarin und die Hälfte der Butter dazugeben. Für den Paprikareis die restlichen Zwiebeln mit Reis und Paprikawürfeln andünsten, Paprikapulver dazugeben und mit der restlichen Brühe aufgießen. Nach ca 20-25 Minuten ist der Paprikareis fertig. Zum Verfeinern noch etwas Butter unterrühren.

## Rezept für 4 Personen – karamalisierte Möhren:

- 600 g Möhren,
- 2 EL Butter,
- Salz, 1 Pr. Zucker,
- 2-3 Knoblauchzehen,
- Petersilie,
- Pfeffer

## Zubereitung:

Möhren waschen, putzen und schräg in Streifen schneiden. Butter im Topf schäumend heiß werden lassen, Möhren dazugeben, mit etwas Salz und Zucker bestreuen. Wenn die Möhren auf beiden Seiten schön hellbraun karamellisiert sind, Knoblauchzehen im Ganzen dazugeben und zugedeckt gut 20 Minuten bei milder Hitze schmoren lassen. Zum Schluss kommt fein geschnittene Petersilie und etwas Pfeffer aus der Mühle darüber.

# *Birnenstrudel auf kräftiger Schokoladen – Rumsoße*

## *Rezept für 4 Personen – Strudelteig:*

- 250 g Mehl,
- 1 Pr. Salz,
- 20 g zerlassene Butter,
- 1 Ei,
- 6-8 EL Wasser

## *Rezept für 4 Personen - Birnenstrudel:*

- Strudelteig
- 100 gr. Zucker
- 1 Vanilleschote
- 50 gr. Butter
- 1 TL Zimt, Koriander gemahlen
- 100 gr. Blaumohn (Mohn)
- 4 cl Birnenschnaps oder Likör
- 2 EL Honig
- 2 Eier
- 4 Nelken
- 100 gr. Mandeln
- 100 gr. Rosinen
- 6 Birnen
- 1 Zitrone
- 400 ml Sahne
- 125 gr. Creme Fraiche

## *Rezept für 4 Personen – Schokoladen-Rumsoße:*

- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 gr. Schwarze Kuvertüre
- 100 gr. Vollmilchschokolade
- 50 ml Strohrum
- 1 pkg. Orangenzucker (oder Vanillezucker)
- 2 Nelken
- 1 Sternanis

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten solange (mit der Maschine) kneten, bis der Teig glänzt, dann zu einer Kugel formen und mit 10g zerlassener Butter bestreichen. Teig auf Butterbrotpapier in einen heißen, trockenen Topf legen, mit Deckel verschließen und 30 Minuten ruhen lassen. Dann auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen und weiterverarbeiten.

## **Zubereitung:**

Die Birnen waschen und längs in 4 Teile schneiden. Die Kerngehäuse mit einem kleinen Messer ausschneiden. Nun alle Teile nochmals halbieren, sodass ca 1cm breite Birnenscheiben entstehen. Die Birnen mit dem Saft einer Zitrone marinieren, damit sie nicht braun werden. Die Backform mit ein bißchen Butter einfetten. Den Strudelteig so in die Backform einlegen, dass man ihn oben überlappend wieder schließen kann. Für die Füllung die Birnen in die mit Teig ausgelegte Backform einschichten. Den Zucker darüber streuen und den Honig darüber geben. Gehackte Nelken, Zimt, Koriander, Blaumohn, Mandeln, Rosinen und evtl. etwas Vanille nach Geschmack darüber verteilen. 250 ml Sahne und Creme Fraiche mit dem Birnenschnaps verrühren und darüber geben. Den Teig oben zuklappen. Die restliche Sahne mit dem Eigelb verquirlen und den Strudeldeckel damit einstreichen. Ein paar Butterflocken darüber verteilen und das Ganze bei 160° ca 35-45 Minuten im Backofen backen.

## **Zubereitung:**

Sahne und Milch mit Orangenzucker, Nelken und Sternanis aufkochen, ca 10 Minuten ziehen lassen. Die Nelken und den Sternanis herausnehmen. Schokoladen dazugeben und bei kleiner Hitze schmelzen. Hitze ausschalten und den Rum zugeben. Eventuell mit etwas frischer Minze oder losem Pfefferminztee verfeinern.