

Trüffel Linguini mit Ei

*

Gefülltes Lammhüftli mit Safransauce

Risotto

**

Mascarpone-Creme mit Schoggi-S

Trüffel Linguini mit Ei

Serviervorschlag

Das rohe Eigelb auf die heissen Teigwaren legen und mit wenig Trüffelscheiben bedecken.

Sofort geniessen!



Gefülltes Lammhüftli mit Safransauce

Für 4 Personen

2 Lammhüftli

je eine Tasche einschneiden

Füllung

1 EL Butter

in Pfanne warm werden lassen

150 g Lauch

längs halbiert, in feine Streifen schneiden

1 Apfel

geschält, grob gerieben

Alles ca. 5 Min. andämpfen, abkühlen

2 EL Pinienkerne

rösten und der Füllung begeben

Fleisch würzen und mit der Füllung befüllen und mit Zahnstocher verschliessen

Niedergaren: ca. 1 Std. Kerntemp. Ca. 55°C (Ofen ca. 80°C)

Safransauce

2 dl Lammfond

1 dl Weisswein

1 Briefchen Safran

zusammen in Pfanne aufkochen, auf ca. 1 dl reduzieren

1 dl Saucenhalbrahm

begeben, aufkochen, Hitze reduzieren

Salz

nach belieben

Dazu Risotto



Mascarponecreme mit Schoggi-S

Mascarponecreme

250 g Mascarpone

1 Naturejoghurt

½ Zitronensaft

80 g Puderzucker

2 dl Schlagrahm

250 g Himbeeren

alles gut mischen

steif schlagen

und Schlagrahm sorgfältig unter die Masse ziehen

Schoggi-S

Ergibt ca. 8 Stück

2 Eiweisse

1 Prise Salz

50 g Zucker

2 EL Schokoladenpulver

1 EL Maizena

50 g Zucker

sehr steif schlagen

beigeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt

sieben

mit Schokoladenpulver mischen

alles sorgfältig unter den Eischnee ziehen

Masse mit Spritzsack zu Schoggi-S spritzen

Ca. 65 Min. in der unteren Ofenhälfte bei 100°C vorgeheiztem Ofen trocknen

Dabei Ofentüre leicht offen halten