



Tisch 2

Menue 4. März 2009

Mandel-Basilikum-Crevetten auf Spinatsalat



Sellerie-Limonen-Suppe



Fisch an Safransauce



Espressolikör

Mandel-Basilikum-Crevetten auf Spinatsalat

Zutaten

Spinatsalat:

- 200 g Spinat, jung
- 40 g Parmesan, am Stück
- 2 Esslöffel Weissweinessig
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Gemüsebouillon
- 1 Teelöffel Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 7 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Parmesan, frisch gerieben

Riesencrevetten:

- 16 Stück Riesencrevetten
- 1 Bund Basilikum
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für 4 Personen als Vorspeise oder leichtes Essen

1 Den Spinat waschen, dabei wenn nötig unschöne Blätter entfernen und lange Stiele abzupfen. Sehr gut abtropfen lassen.

2 Mit einem Sparschäler den Parmesan in Späne schneiden.

3 Für die Sauce Essig, Zitronensaft, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren Dann das Öl und zuletzt den geriebenen Parmesan beifügen.

4 Die Riesencrevetten wenn nötig aus der Schale lösen. Am Rücken der Länge nach einschneiden und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Riesencrevetten kurz kalt abspülen, dann auf Küchenpapier trockentupfen.

5 Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken.

6 Vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Riesencrevetten mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten; nach dem Wenden, also nach halber Bratzeit, das Basilikum und die Mandelblättchen darüberstreuen und mitbraten.

7 Gleichzeitig den Spinat mit der Sauce mischen, auf der einen Hälfte jedes Tellers anrichten und die Parmesanspäne darübergeben. Auf der anderen Tellerhälfte die Riesencrevetten anrichten und die verbliebenen Mandeln in der Pfanne mitsamt Bratöl darübergeben. Sofort servieren.

Sellerie-Limonen-Suppe

Zutaten

- 400 g Sellerie
- 200 g Kartoffeln, mehligkochend
- 1 Stück Limone
- 1 Stück Zwiebel, mittel
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 0.5 dl Noilly Prat, (trockener, französischer Wermut)
- 1 dl Weisswein
- 8 dl Gemüsebouillon
- 50 g Bündnerfleisch
- 1 Bund Petersilie
- 1.5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für 6–8 Personen als Vorspeise - Für 4 Personen als kleines Essen

1 Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schale der Limone dünn abreiben und den Saft auspressen. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2 In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann Sellerie- und Kartoffelwürfel beifügen und Noilly Prat sowie Weisswein dazugießen. Alles auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.

3 Die Bouillon, die Hälfte der Limonenschale und 2 Esslöffel Limonensaft beifügen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gut weich ist.

4 Inzwischen das Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

5 Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixerglas fein pürieren. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten und je etwas Bündnerfleisch, Petersilie und restliche Limonenschale darüber streuen.

Fisch an Safransauce

2 Ei Olivenöl

1 Knobli, fein geschnitten

ganz wenig Chilischoten, gehackt

im warmen Öl anziehen lassen
(ohne Farbe annehmen zu
lassen)

1 dl Gemüsefond

2 dl Rahm

damit ablöschen
aufgiessen, etwas einkochen
lassen

Safranfäden, in Weisswein eingeweicht

zugeben

2 Ei Mascarpone

etwas Olivenöl vom Feinsten

zugeben
einschwingen

Fleur de Sel, Pfeffer

abschmecken

halbierte Cherrytomaten und Basilikumblättli und schwarze Oliven in Olivenöl schwenken.

6 Fischfilets z. B. Wildlachs,

Heilbutt, Felchen, Albeli

Saibling, Regenbogenforelle, etc.

Fleur de Sel

Pfeffer

in Olivenöl kurz braten

Die Fischfilets auf vorgewärmte Teller legen. Mit der Safransauce, den Cherrytomaten, Basilikumblättli und schwarzen Oliven garnieren.

Espressolikör

Für 6 Personen
4 EL Kaffeebohnen
2 dl Halbrahm

Bohnen und Rahm erhitzen und ca. 4-5 Minuten leicht köcheln lassen, dann 20 Minuten stehen lassen, dann durch ein Sieb giessen

70 g dunkle Schokolade

zugeben und langsam wärmen

3 EL Mokkalikör

zugeben, in Schnapsgläsli füllen und ganz kalt servieren