

## Amuse Bouche - Scampi auf Mango-Peperoni-Salat mit rosa Ingwer

### Zutaten

- 4 Scampi bis auf die Schwanzflosse geschält
- 1 Mango geschält, Fruchtfleisch fein gewürfelt
- 1 ofengeröstete rote Peperoni, fein gewürfelt
- 1 EL eingelegter rosa Ingwer, fein gehackt

Ras el Hanout

Fleur de Sel

Olivenöl zum Anbraten

\* Olivenöl

\* rosa Pfeffer

\* Saft und fein geriebene Schale einer Limette

\* Saft einer Zitrone

### Garnitur

Einige Scheiben eingelegter rosa Ingwer

Rosa Pfefferkörner

Fein geriebene Schale einer Biolimette

### Zubereitung

Die Scampi beidseitig kurz in wenig Olivenöl anbraten, mit Ras el Hanout und Fleur du Sel würzen, beiseite stellen

Aus den \* Zutaten eine Marinade herstellen. Die Mango, die Peperoni und den Ingwer hinzufügen, mische und ½ Stunde ziehen lassen.



## Vorspeise – Zander mit Lauch-Heu in Biersüppchen

### Zutaten

- 1 EL Butter
- 4 Thymian Zweige
- 2 geräucherte Knoblauchzehen (oder gewöhnliche Knoblauchzehe halbiert)
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1.5 dl Bier (z.B. Appenzeller Quöllfrisch)
- 1.5 dl Vollrahm
- 2 frische Eigelb  
Salz, Pfeffer , nach Bedarf
- 5 EL Öl
- 3 kleiner Lauch, in feinen Streifen
- 2 EL Mehl
- ½ TL Salz  
Wenig Pfeffer
- 1 Zanderfilet ohne Haut (ca 250g), Fettschicht entfernt, geviertelt



### Zubereitung

1. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen, Thymian und Knoblauch ca. 4 Min. andämpfen.
2. Bouillon und Bier dazugiessen, aufkochen, ca. 10 Min. köcheln, absieben.
3. Rahm mit Eigelben in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Ca. 3 Esslöffel heisse Suppe unter ständigem Rühren beigegeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen, würzen.
4. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Lauch ca. 6 Min. rührbraten, herausnehmen, zugedeckt warm stellen.
5. Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen, Fischfilets darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Evtl. wenig Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen, Fischfilets beidseitig je ca. 2 Min. braten.

### Servieren

Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. Fischfilets invorgewärmte Suppenteller verteilen, Lauch-Heu darüber verteilen, Suppe dazugiessen.

# Hauptspeise Süsskartoffelkuchen mit gepfeffertem Rindsfilet

## Zutaten

- 750g orange Süsskartoffeln (Kumera), geschält und geraffelt
- 2 Eier
- 2 EL Weismehl
- ½ Tasse Parmesan gerieben
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- 400g Rindsfilet
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer (extra)
- 100g Baby Ruccola
- 150g Ziegenkäse (weich)



## Zubereitung Süsskartoffelkuchen

- Geraffelte Süsskartoffel, Eier, Mehl, Parmesan und Pfeffer mischen.
- 5mm Öl in einer Bratpfanne auf erhitzen (mittel – hoch)
- Einige Esslöffel der Masse in die Bratpfanne geben und flachdrücken (mit Bratspaten)
- Während ca. 2 Minute auf jeder Seite goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier geben und im Ofen warmhalten.

## Zubereitung Rind

- Filet im (extra) Pfeffer wenden
- In Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 3-4 Minute auf jeder Seite braten
- 3 Minute ruhen lassen und anschliessend dünn aufschneiden

## Servieren

- 3 Süsskartoffelkuchen auf jeden Teller
- Mit Ruccola, Ziegenkäse und Filet belegen
- Mit Olivenöl und Zitronensaft beträuffeln

## Dessert - Mascarpone mit Beeren und Baisers

### Zutaten (für 6-8 Personen)

500g gemischte tiefgefrorene Beeren  
75g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
500g Mascarpone  
4 EL Ahornsirup  
200ml Schlagrahm  
1 TL Zimt  
16 kleine Baisers (Merinques)

### Zubereitung

- Die Beeren mit Zucker und Zitronensaft mischen. Beiseitestellen, bis sie aufgetaut sind und viel Saft gezogen haben
- Mascarpone mit Ahornsirup, Sahne und Zimt glatt rühren. Die Creme in 8 Dessertgläser geben, die Beeren gleichmässig darauf verteilen
- Die Baisers zerbröckeln und über die Beeren streuen

