

Blätterteiggebäck

Käseprussiens

250g	Blätterteig	Ca. 2mm dick zu einem länglichen Rechteck auswallen
4 EL	Reibkäse	darüber streuen, mit dem Wallholz überrollen
	Pfeffer, Paprika	darüber streuen, von beiden Seiten her einrollen und in ca. 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden.

Blätterteigschnecken mit Dörrtomatenpesto und Basilikumpesto

250g	Blätterteig	Teig in 2 Stücke teilen, ca. 2mm dick in längliche Rechtecke auswallen
	Dörrtomatenpesto	eine Hälfte damit bestreichen
	Basilikumpesto	andere Hälfte damit bestreichen, die Rechtecke von beiden Seiten her einrollen und in 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden.

Das Gebäck auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen, kurz kühlstellen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220 Grad goldgelb backen.

Das Gebäck kann lauwarm oder kalt serviert werden.

Gefüllte Egliröllchen

Kleine warme Vorspeise

Rezept für 4 Personen

12	Eglifilets	
1EL	Zitronensaft	die Eglifilets damit beträufeln
wenig	Salz	würzen

Füllung

1Bund	Petersilie	
1Bund	Bärlauch	
2	Frühlingszwiebeln	waschen, fein hacken
1EL	Butter	in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, die Kräuter darin kurz andämpfen
wenig	Salz, Pfeffer	

Die Füllung auf die Filets geben und satt aufrollen, mit der Verschlussstelle nach unten in ein gefettetes Dampfkörbchen legen.

In einer Pfanne Wasser aufkochen, übrige Kräuter und Gemüsebouillon dazu geben. Wenn das Wasser kocht, Hitze reduzieren, das Körbchen mit den Filetröllchen in die Pfanne stellen und 6-7 Min. im Dampf, zugedeckt, garen.

Anstelle von Bärlauch und Petersilie Salatspinat oder andere frische Kräuter verwenden.

Sauce

1EL	Butter	in einer Pfanne erwärmen
1	Schalotte	schälen, sehr fein hacken
0,5dl	Noilly Prat	ablöschen
1dl	Weisswein	begeben, auf die Hälfte einkochen
1Br	Safran	begeben
1,5dl	Rahm	begeben, reduzieren
	Salz, Pfeffer oder Fischfond	würzen

Servieren: Auf vorgewärmte Teller mit der Sauce

Mit einer Kressehaube dekorieren

Glasierte Karotten

Rezept für 4 Personen

600g	Karotten
2 EL	Butter
1TL	Zucker
	Salz, Bouillon

Die Karotten waschen, schälen und in Stäbchen schneiden.

Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Karotten begeben und andünsten. Mit Salz und oder Bouillon würzen, mit wenig Wasser zugedeckt knapp weich dünsten. Deckel entfernen und die Karotten durch Schwenken fertig dünsten und glasieren.

Frische Bundkarotten können, mit einer Bürste gut gewaschen, ungeschält, ganz, so zubereitet werden.

Rindsfiletgulasch Stroganow

Rezept für 4 Personen

600g	Rindsfilet oder Huft
	Bratbutter
	Gewürzmischung für Fleisch
je 40g	Peperoni gelb und rot
40g	Essiggurken
1 mittlere	Zwiebel
40g	Champignons frisch
	Paprika scharf
1dl	Rotwein
1,5dl	Demi-glace oder Bouillon
1,5dl	saurer Halbrahm
	Pfeffer, Tabasco

Das Fleisch in gleichmässige Würfel zu etwa 20g schneiden.

Die Peperoni, Essiggurken und Zwiebeln in Julienne, feine Streifchen, schneiden.

Die Champignons in Streifen schneiden.

Das Fleisch in der Bratbutter kurz und heiss anbraten, herausnehmen und würzen.

Die Peperoni, Zwiebeln und Champignons in der gleichen Pfanne dünsten, Essiggurken dazu geben.

Mit Paprika würzen und mit dem Rotwein ablöschen.

Demi-glace dazugeben, kurz aufkochen. Wenn Bouillon verwendet wird, die Sauce ev. mit Maizena binden.

Sauce mit dem sauren Halbrahm verfeinern, mit Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Das Fleisch in der Sauce kurz erhitzen, jedoch ohne zu kochen.

Vor dem Servieren kann das Gericht mit wenig geschlagenem Vollrahm verfeinert werden.

Nudeln oder Reis dazu servieren.