

DREI-GANG-MENÜ FÜR

GENUSSVOLLE ABENDE MIT Gästen



VINCENZO PARADISO

VORSPEISE (4 PERS.)

ZWEIERLEI VOM THUNFISCH AN GLASNUDELSALAT

Thunfisch-Tartar

ZUTATEN

200 G ROHER THUNFISCH
LIMONENÖL
SESAMÖL
KORIANDERKÖRNER,
GEMÖRSERT
SALZ, PFEFFER
SCHNITTLAUCH

ZUBEREITUNG

Thunfisch fein würfeln. Mit Limonenöl, Sesamöl, Salz, Pfeffer und Koriander mischen. Auf dem Teller anrichten, mit (Shiso-)Kresse oder Schnittlauch garnieren.



Gebratener Thunfisch

ZUTATEN

200 G ROHER
THUNFISCH
3 EL OLIVENÖL
ZITRONENABRIEB
VON 1 ZITRONE
SALZ, PFEFFER

ZUBEREITUNG

Öl mit dem Zitronenabrieb mischen. Thunfisch salzen und pfeffern und im Öl marinieren. Den Thunfisch auf beiden Seiten ca. 30 Sek. anbraten und sofort servieren.



Glasnudelsalat

ZUTATEN

200 G GLASNUDELN
AUSTERNOSSE
REISESSIG
CHILI SÜSS-SAUER
SOJASOSSE
SESAMÖL
2 FLEISCHTOMATEN
2 FRÜHLINGSZWIEBELN
KORIANDERBLÄTTER

ZUBEREITUNG

Glasnudeln ca. 1 Min. kochen lassen und in kaltem Wasser abschrecken. Mit Austernsoße, Reissessig, Chili süß-sauer, Sojasoße und Sesamöl abschmecken. Die Frühlingszwiebeln und Tomaten in Streifen schneiden und mit den frisch gehackten Korianderblättern unterheben.



ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN MIT BLAUBEER- SAUCE UND Pfifferlingknödel (4 PERS.)

FESTLICHER HAUPTGANG

Rehrücken und Blaubeersauce

ZUTATEN

1 KG REHRÜCKEN
SALZ
BUTTERSCHMALZ ZUM BRATEN
HONIG ZUM EINPINSELN
1 EL ANISSAMEN
1 EL KÜMMELSAMEN
0,2 L ROTWEIN
2 LORBEERBLÄTTER
1 PRISE ZIMT
3 WACHOLDERBEEREN,
ZERDRÜCKT
250 ML BRATEN- ODER REH-JUS
80 - 100 G KALTE BUTTER
100 G BLAUBEERKONFITÜRE

ZUBEREITUNG

Den Rehrücken vom Rückgrat lösen, von Sehnen und Fett befreien. Diese werden später für die Soße verwendet. Den Rehrücken gut salzen und im Butterschmalz von allen Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend mit Honig einpinseln und mit Anis und Kümmel bestreuen. Den Rehrücken in einer Kasserole ohne Deckel bei 140 °C im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten medium garen, den Ofen abschalten und den Braten zugedeckt ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren die Temperatur im Ofen auf 180 °C erhöhen und den Rücken in der offenen Kasserole 2 Minuten erhitzen.

FÜR DIE SAUCE

Sehnen und Fett des Rehrückens in einem kleinen Topf anbraten. Den Bratenansatz mit dem Rotwein ablöschen, Lorbeerblätter, Zimt und Wacholderbeeren hinzufügen und alles einkochen lassen. Nun den Jus hinzufügen und die Sauce nochmals einkochen lassen. Lorbeerblätter und Wacholder herausfischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die kalte Butter stückchenweise unterrühren und die Blaubeerkonfitüre dazugeben.



Pfifferlingknödel

ZUTATEN

200 G PFIFFERLINGE
2 EL GLATTE
PETERSILIE
2 SCHALOTTEN
50 G SPECK
200 ML MILCH
SALZ/PFEFFER/
MUSKATNUSS
250 G ALTES BROT
2 EIER
2 EL SEMMELBRÖSEL

ZUBEREITUNG

Die Pfifferlinge putzen und in einer großen Pfanne in heißem Öl anschwitzen. Die Petersilie fein hacken, die Schalotten in kleine Stücke schneiden und den Speck fein würfeln. Zu den Pfifferlingen geben, anschwitzen, anschließend abkühlen lassen und alles fein hacken. Die Milch erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Das alte Brot in kleine Würfel schneiden, die heiße Milch darüber geben und zugedeckt 5 Min. ziehen lassen. Über die leicht abgekühlte Masse 2 Eier schlagen und alles gut durchrühren. Die Pfifferlingmasse unterheben, gut vermengen. Nach Bedarf die Teigmasse mit Semmelbröseln binden. Knödel formen und in siedend heißem Wasser ca. 20 Minuten garen.



NACHSPEISE

QUARKSOUFFLÉ

AUF ZWETSCHGENRÖSTER UND
GEBRANNT-MANDELN-EIS (4 PERS.)

Quarksoufflé

ZUTATEN

2 EIER
80 G ZUCKER
1/2 VANILLESCHOTE
20 G SPEISESTÄRKE
250 G QUARK

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit ca. 70 g Zucker und dem Mark der halben Vanilleschote cremig schlagen. Die Stärke unterrühren, dann den Quark dazugeben und alles gut verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in ausgebutterte und mit Zucker ausgestreute Förmchen füllen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze im Wasserbad 25 Min. backen.



Zwetschgenröster

ZUTATEN

200 G ZWETSCHGEN
80 G BUTTER
ZIMT
PUDERZUCKER

ZUBEREITUNG

Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und auf ein Backblech geben. Butterflocken, Zimt und Puderzucker auf die Zwetschgen geben und alles im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 5 Min. schmoren lassen.

Gebrannte-Mandeln-Eis

ZUTATEN

1 VANILLESCHOTE
100 G ZUCKER
5 EIGELBE
250 ML MILCH
250 ML SÜSSE SAHNE
100 G GEBRANNT-MANDELN

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen, mit etwas Zucker gut vermischen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen. Milch und Sahne mit dem Vanillezucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Vanilleschote herausfischen und die kochend heiße Milch unter ständigem Schlagen zu den Eigelben geben. Im Wasserbad cremig-schaumig aufschlagen, bis die Masse dickflüssig ist. In die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die gebrannten Mandeln in einen Plastikbeutel geben, mit einem schweren Topf zerdrücken. Das Eis zum Servieren mit den Mandelstückchen verzieren. Man kann die Stückchen auch schon mit der Masse in die Eismaschine geben, dann einen Rest zurückbehalten, mit dem das Eis zum Servieren dekoriert wird.

