

Griechischer Salat mit Käsestangerl (od. Tannenbäume)

*

Schweinefilet im Speckmantel

mit glac. Cocktailtomaten,
Fisolen und Kartoffelgratin

*

Nougatknödel mit Fruchtsauce

Griechischer Salat mit Käsestangerl

<u>Griechischer Salat</u> ¼ Paprika – rot 1 Fleischtomate ½ Zwiebel ½ Gurke ¼ Zucchini 100 g Feta 50 g Oliven 2 EL Rotweinessig 65 ml Olivenöl Salz, Pfeffer Oregano, Knoblauch	• Paprika, Tomaten, Gurken, Zucchini und Zwiebeln in ca. 1cm Würfel schneiden • Salzen, pfeffern, mit Öl, Essig, Knoblauch und Oregano marinieren • ev. etwas Wasser beigegeben • Feta würfelig schneiden • Mit den halbierten Oliven unter den Salat mischen
<u>Käsestangerl</u> (für ca. 25 Stangerl) 200 g Emmentaler od. Bergkäse 1 TL Paprikapulver 300 g Blätterteig 1 Ei (versprudelt zum Bestreichen) Nach Belieben Kümmel, Sesam oder ähnl. zum Bestreuen	• Käse reiben und mit Paprika vermischen • Blätterteig 3 mm dick ausrollen • Mit Ei bestreichen • Die Hälfte des Blätterteigs mit der Käse-Paprika- Mischung bestreuen. • Die andere Teighälfte darüber klappen und noch einmal ausrollen • Mit Ei bestreichen und nach Wunsch mit Kümmel oder Sesam bestreuen • Teig in 2cm breite Streifen schneiden • Streifen an den Enden festhalten und zweimal gegeneinander drehen Bei 200°C Ober- Unterhitze; ~ 15 min. backen

Schweinsmedaillons im Speckmantel mit glacierten Cocktailltomaten und Kartoffelgratin

<u>Schweinsmedaillons</u> 600 g Schweinsfilet ca. 8 Speckscheiben Salz, Pfeffer Öl 20 g Butter 50 ml Weißwein oder Wermut 100 ml Gemüsefond 1/8 l Obers 3 gehäufte TL Maisstärke	• Schweinefilet in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden • Beidseitig würzen und mit Speckscheiben umwickeln • Medaillons beidseitig in etwas heißem Öl schonend anbraten (jeweils ca. 3 min.) • Aus der Pfanne nehmen und mit Folie abgedeckt im Rohr ca. 8-10 min. Minuten bei 120°C nachziehen lassen Bei einer Kerntemperatur von 56°C ist das Fleisch noch leicht rosa und sehr saftig • Den Bratenrückstand mit etwas Weißwein und Fond aufgießen – etwas einreduzieren • Mit Obers verfeinern und etw. Maisstärke bzw. kalter Butter eindicken
<u>Glacierte Tomaten</u> 400 g Cocktailltomaten	• Die Tomaten an den Rispen in einer geölten Pfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen – leicht mit Salz und Pfeffer würzen. • Im Anschluss etwas Staubzucker darüberstreuen Der Zucker verleiht eine schöne fruchtige Note
<u>Kartoffelgratin</u> 60 dag speckige Kartoffeln Salz, Pfeffer 200 ml Obers 200 ml Milch Muskatnuss 1 Knoblauchzehe etw. Butter für die Form Käse zum Bestreuen	• Milch und Obers aufkochen und würzen • Kartoffelscheiben darin kurz aufkochen • In eine passende bebutterte Auflaufform geben und bei 170°C ca. 35 – 40 Min. backen (auf eine schöne Farbe achten) • Am Ende der Garzeit ev. mit geriebenem Käse bestreuen und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist
<u>(Speck-) Fisolen</u> 250 – 300 g Fisolen Butter Salz, Pfeffer	• Die Fisolen in etwas Salzwasser blanchieren • Mit kaltem Wasser abschrecken • In heißer Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken • Ggf. mit Speck verfeinern bzw. zuvor umwickeln

Nougatknödel mit Beerensauce

Zutaten für 12 Knödel Für die Topfenmasse: 30 g weiche Butter 70 g Staubzucker Prise Salz 1 gestr. EL Vanillezucker abgeriebene Schale von ½ Zitrone 350 g Topfen 2 Dotter 100 g Semmelbrösel 60 g Mehl, griffig Für die Fülle: 12 Stk. Mozartkugeln, Schokobons oder Nougatkugeln Für die Butterbrösel: 70 g Butter 100 g Semmelbrösel Erdbeersauce zum Garnieren: 300 g Erdbeeren 30 g Staubzucker Saft von 1 Zitrone	• Butter, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und die Zitronenschale schaumig schlagen. Dotter langsam einlaufen lassen. • Topfen zugeben und alles verrühren. • Semmelbrösel und Mehl untermischen – kaltstellen. • Teig in 12 Stücke einteilen • Ein Stück Teig mit leicht bemehlten Händen flach drücken, Mozartkugel einlegen, einschlagen und zu Knödeln formen. (Kontrolle, dass sie rundum gut verschlossen sind) • Im leichten Salzwasser ca. 10 min. sanft köcheln lassen. • Für die Butterbrösel Butter schmelzen, Semmelbrösel darin leicht anrösten. • Die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. • Erdbeeren, Staubzucker und Zitronensaft vermischen und mit dem Stabmixer pürieren. Knödel mit etw. Brösel und der Erdbeersauce servieren. Mit Staubzucker bestreuen.
--	---