

Vorspeise

Avocado-Garnelen-Salat

Zutaten (für 4 Personen)

Für das Dressing:

1 Knoblauchzehe

60 g Roquefort

2 EL Rotweinessig

2 EL Sherry

100 ml Gemüsebrühe

50 g Sahne

3 EL Olivenöl

Salz

1 Prise Cayennepfeffer

1 EL Schnittlauchröllchen

Für den Salat:

¾ Kopf Eisbergsalat

200 gr Feldsalat

1 große, reife Avocado

ein paar Tropfen Zitronensaft

150 gr Cocktailtomaten

12 Riesengarnelen

Salz

Pfeffer

2 EL Öl

2 EL gehobelter Parmesan

Pinienkerne

Zubereitung / Dressing:

Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Roquefort, Essig, Sherry, Gemüsebrühe und Sahne mit dem Stabmixer cremig aufschlagen. Das Olivenöl langsam untermischen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Dann Schnittlauch untermischen.

Zubereitung / Salat:

Kopfsalat waschen und in kleine Stücke schneiden. In der Mitte des Salattellers anrichten. Mit dem Feldsalat einen Rand bilden. Avocado vierteln, entkernen, schälen und in 1cm breite Scheiben schneiden. Sternförmig auf Salat anrichten. Mit Zitronensaft beträufeln. Tomaten waschen und halbieren. Zwischen die Avocadostreifen legen.

Garnelen schälen, den Darm entfernen, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-3 Minuten anbraten. Pinienkerne in anderer Pfanne anrösten.

Dressing auf Salat, darauf die Garnelen, darauf die Pinienkerne.
FERTIG!

Hauptspeise

Hähnchenbrust im Speckmantel mit getrüffeltem Pastasotto

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hähnchenbrustfilets (ohne Haut, ca. 150 gr pro Stück)

Salz

Pfeffer

12 Salbeiblätter

20 Scheiben Frühstücksspeck

3 EL Olivenöl

50 gr rote Zwiebeln

200 gr Reismudeln

70 ml trockener Weißwein

400 ml heißer Geflügelfond

4 EL Trüffelbutter

30 gr geriebener Parmesan

1 EL gehackte Petersilie

1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 150°C vorheizen. Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Je 3 Salbeiblätter auf eine Hähnchenbrust legen. Frühstücksspeck bereit legen und je 5 Scheiben leicht überlappend nebeneinander auslegen. Je 1 Hähnchenbrust drauflegen und in den Speck einrollen. 2 EL Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Hähnchenbrust darin rundum anbraten und im Ofen auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten fertigbaren.

Für das Pastasotto rote Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln andünsten. Reismudeln unterrühren, mit Wein ablöschen, salzen und pfeffern. 200 ml heißer Geflügelfond angießen und das Pastasotto bei mittlerer Hitze ca 15 Minuten unter ständigem Rühren garen, bis die Reismudeln bissfest sind, dabei nach und nach die anderen 200 ml Fond hinzufügen. Zuletzt Trüffelbutter und Parmesan unterrühren und Petersilie und Schnittlauch unterheben, Pastasotto auf Teller anrichten, Hähnchenbrust in Scheiben schneiden, draufsetzen, mit Salbeiblättern garnieren und mit etwas Bratfett begießen.

FERTIG!

Nachspeise

Mitternachtstraum

Zutaten (für 4 Personen)

½ Glas Schattenmorellen

1 Pck. Tortenguss (rot)

50 gr Zucker + 1,5 EL Zucker

½ Eigelb

½ Vanillinzucker

200 gr Frischkäse

200 gr Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Kirschen mit dem Tortenguss und ca. 3 EL Zucker in einem kleinen Topf geben.

Einmal kurz aufkochen lassen und nach dem Andicken abkühlen lassen.

Zucker, Eigelb, Vanillinzucker und den Frischkäse miteinander verrühren. In einer separaten Schüssel die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Anschließend die beiden Massen miteinander verrühren.

Die Mandelblättchen mit dem Zucker mischen und in einer Pfanne so lange rösten, bis sie goldbraun sind.

Die Kirschen in eine Schüssel geben und die Creme darüber verteilen. Die Mandeln zum Schluss über den Nachtisch streuen.