



## **Crostini mit Steinpilzen und Kaffeesalz**

*Verdejo – Marqués de Riscal 2020*

\*\*\*

## **Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen**

\*\*\*

## **Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Spinat-Fusilli**

*Ripasso – Rocca Alata Valpolicella 2018*

\*\*\*

## **Käsevariation mit Knäckebrot**

## Crostini mit Steinpilzen und Kaffeesalz

6 Personen



5 g Kaffeebohnen  
1 MS Kardamom, gemahlen  
1 MS Koriander, gemahlen  
20 g Fleur de sel

im Mörser mittelfein zerstoßen

200 g Steinpilze frisch  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin  
1 EL Olivenöl  
Pfeffer

mischen. Bis zur Verwendung in einem gut verschlossenen kleinen Glas aufbewahren

1 Baquette klein oder Ciabattabrot

rüsten, in Scheiben schneiden  
fein hacken  
fein hacken  
alles kurz, aber sehr heiss braten  
leicht würzen

ca. 10 mm schneiden und im Ofen bei 180 Grad Umluft goldbraun rösten

Die warmen Brotscheiben mit den Steinpilzen belegen, mit etwas Kaffeesalz würzen.

2 Feigen

auf jede Scheibe 1 Feigenscheibe legen. Sofort servieren.

## Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen

4 Personen



400 g Kartoffeln  
1 Stange Lauch  
Olivenöl  
1 Lt. Gemüsebrühe

schälen und klein würfeln  
waschen, in dünne Scheiben schneiden  
alles anbraten  
ablöschen und aufkochen  
wenn die Kartoffeln durch sind, eine kleine Menge davon  
abnehmen und beiseite stellen.  
Suppe fein pürieren  
die kleine Menge Kartoffeln wieder dazugeben

2 kleine Zwiebeln  
1 Pack Schinken, gewürfelt

klein schneiden  
die Schinkenwürfel anbraten, dann die Zwiebeln  
mitrösten bis sie glasig sind.  
gut geputzt, event etwas kleinschneiden, begeben und  
gut durchkochen  
alles zur Suppe geben

1 Becher Sauerrahm  
Kräuter  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

begeben

abschmecken

Petersilie

dekoriere und in heisse Teller anrichten

## Chateaubriand, Sauce Béarnaise und Spinatfusilli mit Cherrytomaten

4 Personen



800 g Filetmittelstück  
Bratbutter

rundum bei mittlerer Hitze ca 3-4 Min anbraten  
nicht ins Fleisch stechen!  
in vorgewärmte Form geben

Salz  
Pfeffer

würzen

Fleischthermometer an dickster Stelle einstecken  
Niedergaren: ca.- 1 ½ Std. bei 80°C Ofentemperatur  
Kerntemperatur 55°C  
In 1 cm dicke Scheiben schneiden und sofort servieren

### Sauce Béarnaise

1 dl Weisswein  
1 EL Estragonessig  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Estragonzweiglein, fein gehackt  
4 weisse Pfefferkörner, zerdrückt

alles auf ca 2 El einkochen  
in dünnwandige Schüssel absieben und auskühlen

2 Eigelb

darunter rühren, mit Schwingbesen in heissen  
Wasserbad ca 3 Min rühren bis die Masse schaumig ist  
portionenweise unter Rühren begeben bis die Sauce  
cremig ist  
Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und kurz  
weiterrühren  
begeben

100 g Butter

1 ½ El Estragonblättchen, fein gehackt  
Salz  
Pfeffer

abschmecken, sofort servieren

### Spinatfusilli mit Cherrytomaten

1 Knoblauchzehe  
200 g Spinat  
16 Cherrytomaten  
1 Bio-Zitrone, Schale  
2 El Olivenöl

fein hacken

halbieren

eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit des Fleisches:  
in einer Bratpfanne alles dünsten  
gelegentlich rühren und nach ca. 5 Minuten

30 g Pinienkerne, geröstet  
2 El Balsamicoessig  
Salz  
Pfeffer

dazugeben

würzen

300 g Fusilli

ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen, abschütten und  
zum Gemüse in die Pfanne geben

## Käsevariation mit Knäckebrot

4 Personen



100 g Camembert oder Brie  
100 g Manchego  
100 g Tilsiter  
100 g Emmentaler Höhlengereift  
100 g Gorgonzola

schneiden und auf Teller anrichten

6 Baumnüsse  
1 Feige  
Oliven  
Trauben

dazugeben

Pfeffer

übermahlen

### **Knäckebrot**

120 g Dinkelmehl  
120 g Haferflocken  
100 g Sonnenblumenkernen  
50 g Leinsamen  
50 g Sesam  
1 ½ TL Salz  
2 EL Olivenöl  
5 dl Wasser

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen

Auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche dünn ausstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 60 Minuten (oder auch weniger) backen.

Wichtig: Nach 15 Minuten Backzeit bereits in Scheiben schneiden und dann weiterbacken, sonst ist es nicht mehr möglich!

## **A Guata wünscht Peter**