

Zum Valentinstag

Anleitung für die Zubereitung:

Es lohnt sich die Rezepte genau zu lesen und das Geschirr bereitzustellen.



Lachs-Avocado-Türmchen

für 4- 6 Personen

Lachsmasse:

2 EL Sauerrahm

in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen gut verrühren

1 KL Limettensaft

Salz, Pfeffer

zugeben, würzen

100 g geräucherter Lachs

in kleine Würfel schneiden, zugeben

Avocadomasse:

1 - 2 Avocados

halbieren, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und in kleine Würfel schneiden
darüber träufeln

wenig Limettensaft

Evtl. 1 kleine Zwiebel

fein hacken, zugeben

Salz, Pfeffer

würzen

Anrichten:

Lachs- und Avocadomasse in Ringe füllen, gut andrücken und Ring vorsichtig herausziehen.

Türmchen mit Limettenscheiben und Sprossen oder Salatblättern dekorieren.

Getoastetes Brot dazu servieren.

Aphrodisisches Apfel-Ingwer-Süppchen

für 4 Personen

Zubereitung:

20 g Butter	in eine Pfanne geben, auf mittlerer Stufe schmelzen
1 Zwiebel	fein hacken, zugeben, andünsten
1 Stück Ingwer	schälen, in feine Scheiben schneiden
1 Apfel	schälen, rüsten, in kleine Würfel schneiden beides zugeben und weich dämpfen einige Apfelwürfelchen herausnehmen für die Garnitur
1 – 2 EL Mehl	dazugeben, verrühren
5 dl Wasser	
1 KL Hühnerbouillon	
2 dl Apfelsaft	
½ dl Kokosmilch	beigeben und unter Rühren aufkochen Suppe ca. 20 Min. köcheln lassen Ingwerscheiben herausnehmen, Suppe fein pürieren, evtl. sieben
Salz, Pfeffer, evtl. Cayennepfeffer	würzen
1 - 1,5 dl Vollrahm	steif schlagen, vorsichtig unter die Suppe mischen
einige Tropfen Zitronensaft	dazugeben Suppe sofort in vorgewärmte Teller füllen, mit geschlagenem Rahm und Apfelwürfelchen garnieren

Blätterteig-Apfel-Herzen

für 6-8 Herzen

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig	ausrollen und einmal falten, dann auswallen, so dass die gewünschte Anzahl Herzen ausgestochen werden kann Herzen ausstechen und auf ein Backblech legen
---------------------------------------	---

Füllung:

1EL Mandeln	
1-2KL Honig	
1-2KL Senf	mischen, auf den Teigherzen ausstreichen
2-3 kleine, rotschalige Äpfel	mit einem Hobel samt Schale in ca. 2 mm dicke
Scheiben schneiden, Kerngehäuse	entfernen und auf den Herzen schön arrangieren

Backen: Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 12 Min. bei Unter- & Oberhitze backen. Dann Ofen auf Umluft schalten und nochmals ca. 5 Min. fertigbacken. Aus dem Ofen nehmen und evtl. sofort mit Quittengelée bestreichen.

Herzravioli mit Ricotta-Baumnussfüllung und Apfel-Sellerie-Schaum

Ricotta-Baumnuss-Füllung:

100 g Ricotta	in eine Schüssel geben
50 g Baumnüsse	zugeben
2 EL geriebener Parmesan	
wenig Zitronensaft	
wenig gehackte Blätter vom Stangensellerie	
Salz, Pfeffer	zugeben, mischen, evtl. mit dem Stabmixer pürieren

Apfel-Sellerie-Schaum:

10 g Butter	in Pfanne geben, schmelzen
¼ Knollensellerie	
1 Apfel	rüsten, in feine Würfel schneiden, zugeben
wenig Salz	würzen
	Pfanne erhitzen, bis es zischt, dann auf kleine Stufe zurückschalten, ca. 20 Min. dämpfen
½ - 1 dl Weisswein	
½ - 1 dl Rahm	zugeben, Masse pürieren, evtl. sieben
Salz, Pfeffer	abschmecken
½ Stück Stangensellerie	sehr fein würfeln, zugeben, Schaum auf kleiner Stufe warm halten

Herzravioli:

2 frische Pastateige	ausrollen, halbieren und auf die Ravioliform legen, die Schnittflächen mit Wasser bestreichen Fertige Füllung in die Vertiefungen legen 2 Teig auf die Füllung legen und mit dem Wallholz gut festdrücken
----------------------	---

Sieden:

2 Lt. Wasser	in grosser Pfanne aufkochen
1 EL Salz	würzen
	Fertige Ravioli zugeben und auf mittlerer Stufe ohne Deckel 5-10 Min. sieden

Ravioli mit der Schaumkelle herausheben und auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Apfel-Sellerie-Schaum, darauf verteilen. Mit Kräutern, Baumnüssen und Parmesan bestreuen.

Rindsfilet mit Portwein-Feigen-Sauce

Fleisch: 1 Std. vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen.

500 g Rindsfilet
Salz, Pfeffer
Zitronensaft, wenig Öl

Fleisch marinieren
in Gratinform geben und bei 80°C 2 Std.
niedergaren, Garprobe
in Bratpfanne erhitzen, Rindsfilets auf beiden
Seiten kurzbraten

Sauce:

2 dl Rotwein
1 dl Wasser
½ Zwiebel, wenig Rosmarin
1 Sternanis, Pfeffer
wenig Orangenschale

in Pfanne geben, zusammen aufkochen,
auf kleiner Stufe knapp zur Hälfte
reduzieren, Gewürze absieben

½-1 dl Portwein
1 KL Salz
1 EL Kalbsfond
1 KL Mehl oder Maizena

zusammen verrühren, zugeben, Sauce nochmals
aufkochen

100 g geviertelte Feigen

zugeben, auf kleiner Stufe weich dämpfen
Sauce abschmecken, warmhalten

Pommes Coeur mit Süsskartoffeln

Für 4-6 Personen

5 dl Wasser
1 KL Salz

in einer Pfanne zugedeckt erhitzen
würzen

800 g mehligkochende Kartoffeln
200 g Kürbis oder Süsskartoffeln

rüsten, in Würfel schneiden, zugeben
ca. 15 - 20 Min. auf mittlerer Stufe weichkochen

Wasser abgiessen, Kartoffeln und Kürbis wieder in die Pfanne geben und ohne Deckel auf die Herdplatte stellen. Restl. Wasser auf kleiner Stufe verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind. Dann durch ein Passe-vite in eine Schüssel passieren und leicht auskühlen lassen.

1 Ei
2 Eigelb
wenig Muskat, Salz

zugeben, verrühren

In Spritzsack mit grosser Sterntülle einfüllen und kleine Herzen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren.

20 g Butter

schmelzen, darüber träufeln

Backen: Pommes Coeur im auf 200° C vorgeheizten Ofen 10 - 15 Min. backen, bis die Ränder knusprig sind.

Schokoladeherzen

für 24 Muffins oder Herzen

150 g weiche Butter

in eine Schüssel geben, rühren, bis sich Spitzchen bilden

130 g Zucker

6 Eigelb

1 Prise Salz

dazugeben, rühren, bis die Masse hell und schaumig ist

150 g dunkle Schokolade

in heissem Wasser schmelzen, Wasser abgiessen und geschmolzene Schokolade zur Masse geben, rühren

300 g gemahlene Mandeln

60 g Mehl oder Maizena

1 KL Backpulver

6 Eiweiss

1 Prise Salz

in Massbecher geben, zu Schnee schlagen, zusammen mit dem Mehl, dem Backpulver und den Nüssen vorsichtig unter die Masse heben

Masse in die vorbereiteten Muffinsförmchen füllen

Backen: Backofen auf 200° C vorheizen. Muffins 25 – 30 Min. backen. Garprobe.

Dekoration

Muffins nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladeglasur überziehen. Eventuell geschlagenen Rahm und Bananenstücke oder Sauerkirschen dazu servieren.

Kokos-Panna-cotta mit Passionsfrucht-Orangen-Sauce

Zutaten für 4-6 Personen:

Panna Cotta:

3 Blätter Gelatine

in kaltem Wasser mind. 10 Min. einweichen

2 dl Kokosmilch

2 dl Vollrahm

in Pfanne geben

1 - 2 EL Zucker

1 KL Vanillezucker

einige Ingwerscheiben

zugeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen

Pfanne vom Herd nehmen und eingeweichte Gelatine in der Masse auflösen und 15 Min. stehen lassen. Masse sieben und in ausgespülte Gläschen füllen und auskühlen lassen.

Passionsfrucht-Orangen-Sauce:

1 Blutorange

auspressen und in Pfanne geben

1 EL Zucker

1 KL Maizena

zugeben, unter ständigem Rühren
aufkochen

1 - 2 Passionsfrüchte

In Schüssel geben und auskühlen lassen
Fruchtfleisch herauslösen und zur
Orangensauce geben

Panna-Cotta auf Dessertschalen stürzen und mit der Sauce umgiessen.
Nach Belieben mit Orangenschnitzen oder Schokoladespänen dekorieren.