

## **Apero Grissini mit Rohschinken**

Zutaten:           Grissini-Stengel  
                      Schwarzwälder Schinken

### **Zubereitung:**

Grissini-Stengel mit Schwarzwälder Schinken umwickeln und vertikal in Gläser stellen.

## Vorspeise „Frittaten-Suppe“

Zutaten:            3 Stk.    Eier  
                      1,5 dl    Milch  
                      10 EL    Mehl  
                      2,5 l     Bouillon  
                                  Salz  
                                  Schnittlauch

(alle Mengenangaben für neun Personen)

### Zubereitung:

Die Milch mit dem Mehl vermischen, das Ei sowie das Salz dazurühren und in einer Pfanne ca. 6 bis 8 dünne Palatschinken (Eierkuchen/Omelette) backen. Dies dann erkalten lassen, einrollen und in Streifen schneiden und in Suppenteller einlegen. Mit kochender Fleischbrühe übergießen und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

## Vorspeise Kopf- und Tomaten-Mozzarella-Salat

|          |        |                 |
|----------|--------|-----------------|
| Zutaten: | 2 Stk. | Kopfsalat       |
|          | 1,2 kg | Tomaten         |
|          | 1,2 kg | Mozzarella      |
|          |        | Radieschen      |
|          |        | Essig normal    |
|          |        | Balsamico-Essig |
|          |        | Öl              |
|          |        | Salz            |
|          |        | Pfeffer         |

(alle Mengenangaben für neun Personen)

### Zubereitung:

Kopfsalat waschen

Radieschen waschen und in kleine Scheibchen schneiden

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden

Mozzarella in Scheiben schneiden

Salatsaucen mischen (normal für Kopfsalat / Balsamico für Tomaten-Mozzarella-Salat)

Kopfsalat und Radieschen in grosse Schüssel geben und mit Salatsauce vermischen

Blattsalat auf einer Tellerhälfte verteilen

Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd auf der anderen Tellerhälfte auslegen und mit Salatsauce über übergiessen

## Hauptgang

### „Schweinsfilet im Speckmantel“ mit Cognac-Sauce

|          |       |               |
|----------|-------|---------------|
| Zutaten: | 2 kg  | Schweinefilet |
|          | 400 g | Bratspeck     |
|          | 4 dl  | Kalbsfond     |
|          | 6 EL  | Cognac        |
|          | 400 g | Crème-fraîche |
|          |       | Salz          |
|          |       | Pfeffer       |
|          |       | Paprika       |
|          | 1 kg  | Müscheli      |

(alle Mengenangaben für neun Personen)

#### Zubereitung:

Backofen auf 80 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze).  
Gratinformen im Backofen vorwärmen (nicht einstreichen).

Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen (wenig Salz).

Bratspeck leicht mit Öl beträufeln.

Gewürztes Schweinefilet mit Bratspeck umwickeln.

Gut in Pfanne anbraten (ca. 5 Minuten).

Angebratenes Schweinefilet während mindestens 90 Minuten bei Niedertemperatur im Backofen garen lassen.

Filet zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Kalbsfond in Pfanne auf die Hälfte reduzieren.

Kalbsfond vom Herd nehmen, Cognac und Crème-fraîche darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**→ Zusätzlich 1 kg Müscheli zubereiten!**

## **Dessert „Frische Erdbeeren mit Flüssigrahm und Zucker“**

Zutaten:           1'500 g     Erdbeeren  
                       $\frac{3}{4}$  Liter   Vollrahm  
                                      Zucker

(alle Mengenangaben für neun Personen)

### **Zubereitung:**

Erdbeeren waschen, Grünteile entfernen, vierteln und in Becken legen

Kurz vor dem Konsum in Glasschalen abfüllen und mit Vollrahm übergiessen.

Zucker für individuelles Süssen bereit stellen.