

*Kulinarische Weltreise*

*27.01.2016*

**Menü**

Tagliata vom Rinderfilet

\*\*\*\*

Thaicurrysuppe mit gebratener Ananas  
und Riesengarnele

\*\*\*\*

Entenbrust an Kräutersauce  
mit Gemüse und Süßkartoffeln

\*\*\*\*

Graubündner Nusstorte mit  
Beerensoße und Vanilleeis

## Tagliata vom Rinderfilet

( 4 Personen )

Rinderfilet	300 g
Rosmarin	
Olivenöl	
Knoblauchzehe	1 Stk.
Rucola	2 Bund
Zitronenabrieb, Saft	½ Stk.
Olivenöl	
Balsamico	
Salz, Pfeffer	
Kirschtomaten	16 Stk.
Parmesan am Stück	50 g

### Zubereitung:

Rucola waschen, trocken tupfen und grobe Stiele entfernen.

Zitronensaft, Abrieb, Balsamico und Olivenöl verrühren und würzen.

Die Kirschtomaten vierteln.

Den Rucola marinieren, auf den Tellern verteilen und die Kirschtomaten darüber geben.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, zwischen 2 Folien klopfen, würzen, mit etwas Olivenöl scharf anbraten und anschließend im Ofen bei 110°C warmstellen.

Nach dem braten nochmal etwas frisches Olivenöl, eine zerdrückte Knoblauchzehe und feingehackten Rosmarin dazugeben.

Das Fleisch in Stücke reißen oder in unregelmäßige Stücke schneiden und auf dem Rucola verteilen. Das Rosmarinöl darüber träufeln und den Parmesan zum Schluss darüber hobeln.

# Thaicurrysuppe mit gebratener Ananas und Riesengarnele

( 4 Personen )

Noilly Prat	120 g
Portwein weiß	60 g
Zitronengras (fein geschnitten)	30 g
Butter 1	10 g
Madras Curry	5 g
Currypaste grün	3 g
Geflügelfond würzig	400 g
Sahne 32 %	250 g
Apfel, ohne Schale und Kerne	40 g
Ananasfleisch frisch	30 g
Butterwürfel 2	100 g
Kokosmilch	80 g
Ananasscheiben frisch	4 Stk.
Riesengarnelen	4 Stk.

## Zubereitung:

Noilly und Port auf die Hälfte reduzieren. Apfel, Ananas und Petersilie fein hacken und mischen. Zitronengras mit Butter 1 andünsten. Currypulver und Paste dazugeben. Mit Reduktion ablöschen und mit Fond und Sahne auffüllen. 20 Min. leicht köcheln lassen und öfters abschäumen. Gehackte Obstmischung zugeben und weitere 15 Min. köcheln, danach durch Drahtsieb passieren.

Kalte Butterwürfel 2 und Kokosmilch einmischen. Abschmecken.

Ananasscheiben mit Butter anbraten und warmstellen.

Die Riesengarnelen mit etwas Olivenöl anbraten, würzen und warmstellen.

## Entenbrust an Kräutersauce mit Gemüse und Süßkartoffeln

( 4 Personen )

Olivenöl	1 El
Erpelbrust	2 Stk.
Zwiebelwürfelchen	20 g
Weißwein	100 ml
Hühnerbrühe	100 ml
Sahne	60 ml
Mondamin	
Kräuter gehackt	1 Tl
Gemüse	300 g
Süßkartoffeln	300 g

### Zubereitung

Die Erpelbrüste waschen und trockentupfen. Dann würzen, in einer Bratpfanne mit Rapsöl auf der Hautseite langsam braten und auf einem Gitter im Ofen bei 120°C garen.

Zwiebelwürfel, Weißwein und Brühe auf die Hälfte einkochen. Sahne dazugeben und mixen. Eventuell mit Mondamin etwas binden und Kräuter dazugeben.

Das Gemüse waschen, eventuell schälen und in gewünschte Form schneiden.

Dann in kochendes Wasser geben und einmal richtig aufkochen lassen, danach in kaltes Wasser geben. Butter und Zwiebelwürfelchen in einem Topf erhitzen, Gemüse dazugeben, würzen, mit etwas Brühe angießen und zugedeckt auf den gewünschten Punkt garen.

Die Süßkartoffeln waschen, in Schnitze schneiden, auf ein Blech legen, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im Ofen bei Umluft 180°C garen.

## Graubündner Nusstorte mit Beerensoße und Vanilleeis

Mehl	350 g
Butter	250 g
Zucker	400 g
Salz	1 Prise
Ei	1 Stk.
Eigelb	1 Stk.
Walnüsse	400 g
Schlagsahne	100 g
Honig	2 EL

### Zubereitung:

Mehl, Butter, die Hälfte Zucker, 1 Eigelb und 1 Ei zu einem Teig kneten.  
Eine Backform auslegen und 200-250g Teig für Deckel übrig lassen.  
Den Rest der Zutaten in einen Topf geben und zweimal aufkochen. Danach in die Backform gießen, mit dem Deckel verschließen und in den kalten Ofen stellen.  
Auf 180°C erhitzen 10 Min. backen und bei 140°C goldgelb farbig backen.  
Beeren und Eis dazu.