



Menu vom 28. März 2023

Schwedischer Abend

Svensk pizza
Renfilé med pannkakssvamptorn
Kanelkräm med blåbär

Kochgruppe :

Chregu
Walti
Beat

Schwedenpizza

(Angaben für 4 Personen als Vorspeise / Apero – Hauptspeise für 1 Person)

1 Blätterteig rund (ca. 32 cm)

2 Eier

150 g Creme fraiche

150 g Käse geraspelt (Gouda, Gruyère)

150 g Rauchlachs

1 – 2 TL Meerrettich

1 Spritzer Zitronensaft

½ Bund Dill

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Blätterteig auseinanderrollen und auf das Backblech legen, dabei rundherum einen kleinen Rand hochziehen.

Die Eier mit einer Gabel verquirlen, dann Creme fraiche untermischen und mit Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den geriebenen Käse untermischen und den Belag gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Den Räucherlachs in Stücke schneiden oder zupfen und auf dem Belag verteilen. Im Ofen 20 Minuten goldbraun backen.

Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen von den Zweigen zupfen. Die Schwedenpizza aus dem Ofen holen, mit Dill bestreuen und warm oder kalt servieren.



Rentierfilet mit Pilz-Pfannkuchen-Türmchen

(Angaben für 4 Personen)

600 g Rentierfilet (in 4 gleich großen Stücken)

50g geschälte Haselnüsse gehackt

½ Bund Petersilie grob gehackt

400 ml Wildfond

100 ml Rotwein

½ TL Wachholderbeeren

1 Lorbeerblatt

1 Rosmarinzweig

2 TL Preiselbeer Gelee

2 EL Butter

100 g Buchweizenmehl

100 g Mehl

300 ml Milch

2 Eier

2 EL flüssige Butter

400 g Pfifferlinge (40 – 50 g getrocknet)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse und Petersilie miteinander vermengen und Fleisch darin wälzen. In nicht zu heißer Butter sanft von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 120°C Unter- und Oberhitze ca. 15-30 Min. (je nach Fleischdicke länger oder kürzer) rosa durchziehen lassen.

Für die Sauce Bratansatz der Filets mit Rotwein ablöschen, mit Fond, Wacholder, Lorbeer und Rosmarin auf 1/3 einreduzieren lassen. Dann passieren, Gelee einrühren und nicht mehr kochen lassen. Mit einem Schneebesen 2 EL kalte Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beilage Mehl und Buchweizenmehl mischen, mit der Milch verrühren. 2 EL flüssige Butter, Salz und Eier unterrühren. Teig sollte zähflüssig sein. Evtl. etwas mehr oder weniger Milch unterrühren. 10 Min. quellen lassen. In heiße Butter je 1 EL des Teiges setzen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Pfifferlinge putzen und in 3 EL Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie untermengen. Mit Pilzen und Pfannkuchen Türmchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce auf die Teller geben und schräg angeschnittene Filets (vor dem Anschneiden 3 Min. ruhen lassen) darauf anrichten und servieren.



Zimtcreme mit Heidelbeeren

(Zutaten für 4 Personen)

100 ml Milch

100 ml Vollrahm

2 Stangen Zimt

3 Eigelb

2 TL Speisestärke

70 g Rohzucker

250 Heidelbeeren

Minze Blätter zum garnieren

Einige Heidelbeeren zum garnieren

Zubereitung

Milch, Sahne mit den Zimtstangen aufkochen und ca. 20 Min. stehen lassen, damit sich das Zimtaroma entfalten kann.

Eigelbe, Speisestärke und Zucker miteinander verrühren.

Gewaschene und abgetupfte Blaubeeren auf vier Gläschen verteilen.

Die Zimtstangen aus der Milch nehmen und die Stärkemasse einrühren. Unter Rühren so lange köcheln lassen, bis die Creme eindickt. Zimtcreme auf die vier Gläschen verteilen und etwas abkühlen lassen. Mit Blaubeeren und Minzeblättchen garnieren und servieren

Variante: Auf jedes Glas 1 EL Rohrohrzucker geben und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

