

Das perfekte Dinner

Das gesamte Menü vom 15.11.2006

Hauptspeise: Schweinefilet im Blätterteig mit Orangen-Chilisoße und Linsenrisotto

Zutaten:

Zutaten (für 5 Personen)

Schweinefilet im Blätterteig

2 x 600 g Schweinefilet

2 Pakete TK-Blätterteig

800 g Blattspinat

400 g Fetakäse

2 Zwiebeln

2 Schalotten

etwas Instant-Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

etwas Butter

Eigelb



Orangen-Chilisoße

300 ml Orangensaft

300 ml Gemüsebrühe

2 Schalotten

1 Spritzer Zitronensaft

6 EL Sojasoße

1 EL Zucker

1 EL Olivenöl

1 EL Hot-Chili-Soße

Sud vom angebratenen Schweinefilet

5-6 Orangenfilets

2 rote Chilischoten (ohne Kerne)

1 EL geriebene Orangenschale

2-3 EL dunkler Soßenbinder (nach

Bedarf)

Linsenrisotto

4,5 Zwiebeln

1,5 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

1 TL Chilisoße

225 g Naturkorn oder Rundkornreis

1100 ml Gemüsebrühe

225 g rote Linsen

1 Bund frischer Basilikum

Salz

Zubereitung:

Schweinefilet häuten, salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Butter scharf anbraten, bis es von allen Seiten goldbraun ist. Für die Füllung einen Topf mit Butter aufsetzen und die geschälten und gewürfelten Zwiebeln und Schalotten darin glasig braten. Dann den Spinat dazugeben und mit ein bisschen Brühe ablöschen. Anschließend alles erhitzen. Wenn der Spinat heiß ist, den Fetakäse zugeben und das Ganze, nachdem der Käse zerlaufen ist, mit Salz, Pfeffer und etwas Gemüsebrühe (ohne Wasser, nur das Instant-Pulver) würzen. Den Blätterteig auftauen und vorsichtig ausrollen. Die Füllung (mit ganz wenig Flüssigkeit) auf den Blätterteig geben und dann das Schweinefilet darauf geben. Die Enden übereinander schlagen und mit Eigelb bepinseln. Das gute Stück nun bei ca. 180-200 °C in den Backofen geben und ca. 30 Minuten goldbraun backen lassen, bis der Blätterteig aufgeht bzw. eine schöne Farbe bekommt. Vor dem Aufschneiden noch 10

Minuten ruhen lassen. Den Bratensud für die Zubereitung der Orangen-Chilisoße aufbewahren.

Für die Orangen-Chilisoße, nachdem das Schweinefilet aus der Pfanne genommen wurde, die geschälten und gewürfelten Schalotten in dem Sud sowie etwas zusätzlichem Öl glasig dünsten. Dann fein geschnittene Chilischote, Zucker, Hot-Chilisoße und Orangenfilets zugeben, anschwitzen, einen Spritzer Zitronensaft dazugeben, sowie anschließend mit der Sojasoße und dem Orangensaft ablöschen. Dann bis zur Hälfte einkochen, danach die Gemüsebrühe zugießen, mit dem Soßenbinder aufkochen und mit der Orangenschale würzen.

Für das Linsenrisotto Zwiebeln und Knoblauch pellen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch sehr fein hacken. Dann Olivenöl in einem Topf erhitzen und bei schwacher Hitze die Zwiebeln und den Knoblauch unter Rühren glasig dünsten. Dann die Chili-Soße unterrühren, bis er ganz vom Fett überzogen ist. Die Gemüsebrühe heiß werden lassen und nach und nach dazugießen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Das Risotto zugedeckt bei schwacher Hitze insgesamt 45 Minuten ausquellen lassen und ab und zu durchrühren. Anschließend die Linsen in Salzwasser 10 Minuten kochen und durch ein Sieb abgießen. Unter den noch leicht flüssigen Reis mischen und 2 Minuten durchziehen lassen. Basilikum abzupfen, unter das Risotto mischen und sofort servieren.

Vorspeise: Hummercocktail

Zutaten:

Zutaten (für 5 Personen)

2 ganze Hummer (ca. 800-1000 g),
vorgekocht
Lauchgemüse

Basis der Cocktailsoße
750 ml Mayonnaise
500 ml Tomatenketchup
Saft von 2 Orangen oder Konzentrat
Saft von 1 Zitrone oder Konzentrat
2 EL Cognac
1 Msp. frischer Meerrettich (nach
Bedarf)
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Salz
Tabasco (nach Bedarf)

Salatbeilage
3 Salatherzen (Kopfsalat)
2 Honigmelonen
300 g frische Champignons
1 Glas Spargel (frischer Spargel)
250 g kleine Cherry-Tomaten
frischer Meerrettich

Zubereitung:

Die Zutaten für die Salatbeilage waschen und in kleine, mundgerechte Stücke bzw. Scheiben schneiden und den frischen Meerrettich schälen und fein hacken bzw. raspeln. Damit das leichter geht, weil er sehr faserig ist, einfach kurz in die Tiefkühle legen. Aus der Melone kleine Kugeln ausstechen. Wahlweise entweder in eine Schüssel geben, oder auf mehrere kleine Schüsseln verteilen, um den Salat später bei den Gästen am Tisch in die Cocktailgläser vorzulegen.

Nun alle Zutaten für die Cocktailsoße gut miteinander verrühren. Die Basis der Cocktailsoße kann man entweder vorher schon anrühren, oder erst am Tisch vor den Gästen.

Wenn der Hummer noch nicht vorgekocht ist, in reichlich kochendem Wasser mit etwas Lauch-Gemüse kopfüber eintauchen und je nach Größe 20-30 Minuten kochen lassen, bis er eine gesunde orange Farbe besitzt.
Anmerkung: Meiner Erfahrung nach ist ein Gasherd am besten geeignet. Bei den Cerankochfeldern passierte es mir manchmal, dass das Wasser einfach aufgehört hat zu kochen, und das ist für den Hummer sehr qualvoll.



Dann lieber abkochen lassen.

Zubereitung am Tisch: Die Cocktailgläser ca. 1/2 bis 3/4 voll mit dem Salat füllen und die Soße bzw. den Salat nach Bedarf der Gäste abwandeln. Die Hummer dann nacheinander aufschlagen und das zarte Hummerfleisch, nach Möglichkeit ohne es zu verletzen, vom Panzer befreien. Erst die Fühler abschneiden und dann die Beine mit einer Hummerzange abknipsen oder einfach durch leichtes Drehen abtrennen. Diese als Deko zur Seite legen. Anschließend alle Scheren und Gelenke ebenfalls abtrennen und erstmal zur Seite legen. Anmerkung: Ich nehme immer ein großes Küchenmesser und steche kurz hinter dem Kopf mittig durch den Panzer, trenne den Körper vom Kopf und klappe beide Schwanzhälften vorsichtig auseinander, ohne dem Darm zu verletzen. Dieser muss nun säuberlich am besten mit einer Hummergabel entfernt werden, ohne ihn zu beschädigen. Nun das Schwanzfleisch vorsichtig mit einer Gabel am Ende packen und aus der Schale drehen. Die Scheren und Gelenke ebenfalls vom Panzer trennen. Dann alles klein schneiden und auf die einzelnen Gläser verteilen. Die Cocktailsauce darüber geben, dekorieren und servieren.

Dessert: Erdbeeren im Schoko-Knuspermantel an Frischkäsecreme

Zutaten:

Zutaten (für 5 Personen)

500 g Erdbeeren
150 ml Honig
4 Block-Vollmilch-Kuvertüre
3 Hände voll Cornflakes
250 g Sahne Frischkäse
250 g Schlagsahne
4 EL Zucker
evtl. Erdbeersaft oder -likör zum Verfeinern



Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Blockschokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen. 3 Hände voll Cornflakes in einer Schüssel zerstoßen und dabei den Honig nach und nach unterrühren.

Jede Erdbeere einzeln in den Cornflakes wälzen, mit der Kuvertüre komplett überziehen und auf einem Gitter ablegen. Anschließend die Erdbeeren kühl stellen und später sogar kurz für 1 Stunde gefrieren (dann lassen sie sich zum Dekorieren besser halbieren).

Die Sahne steif schlagen, leicht zuckern und mit dem Frischkäse glatt rühren, wahlweise mit etwas Erdbeersaft oder Erdbeerlikör verfeinern.

Alles auf einem flachen Teller anrichten, dekorieren und fertig.