

# Gerauchertes Forellenfilet auf Pumpernickel

- 4 kleine Scheiben Pumpernickel
- Butter
- Meerrettich
- 4 kleine Kopfsalatblätterchen vom Herz
- 4 kleine Stücke gerauchertes Forellenfilet
- 4 Zweiglein Dill

1 Aus dem Pumpernickelbrot beliebige Formen von etwa 2 1/2 cm Durchmesser ausstechen oder in Form schneiden. Die Butter mit wenig geriebenem Meerrettich vermischen und die Pumpernickelscheiben damit bestreichen. Salatblätterchen darauf geben, mit einem Stück Forellenfilet belegen und mit einem Dillzweiglein garnieren.

# Bündnerfleisch-Käse-Rollen

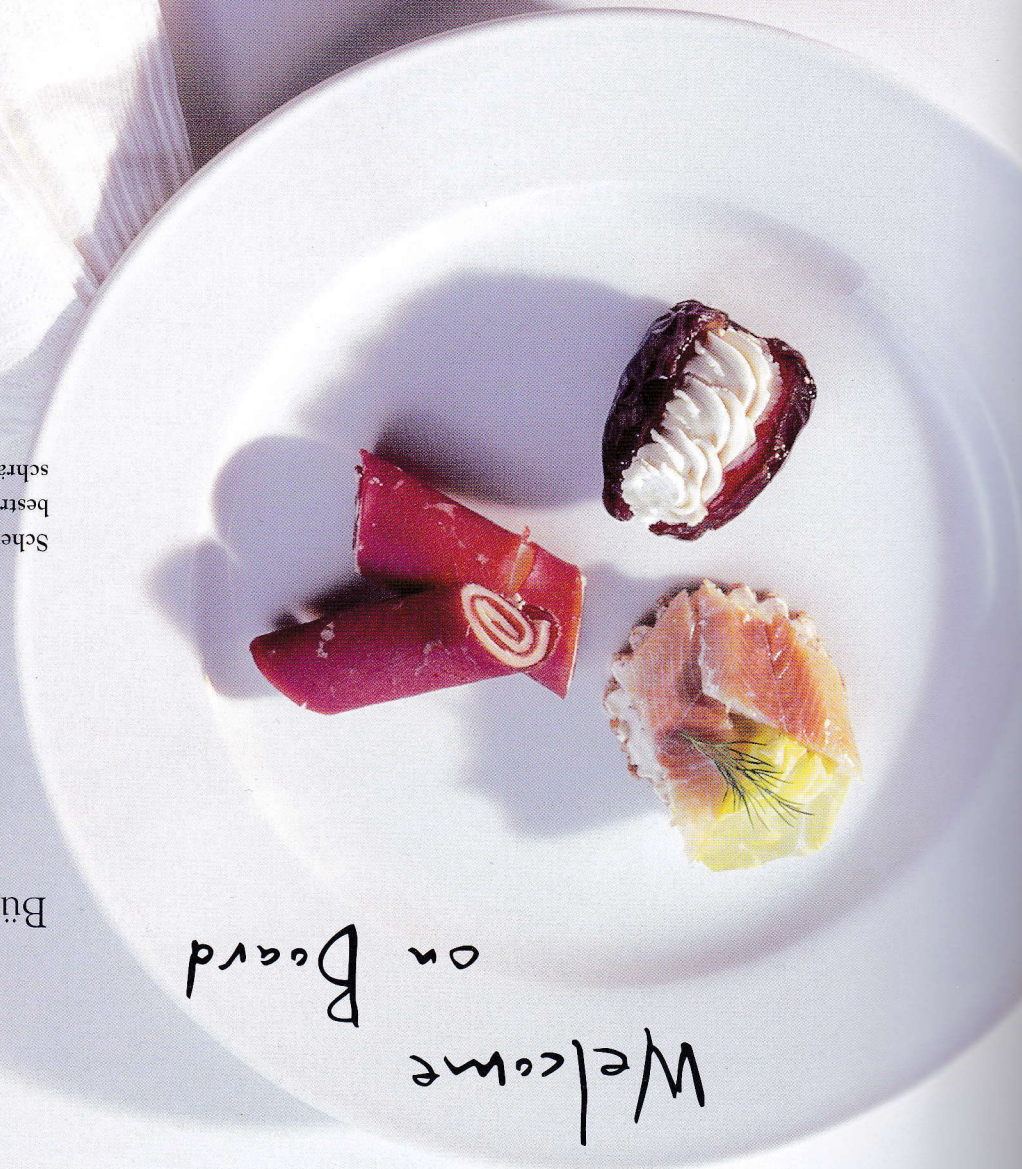
- 4 Scheiben Bündnerfleisch, nicht allzu dünn geschnitten
- 4 Scheiben Greizerkäse, dünn geschnitten (etwa gleich gross wie das Bündnerfleisch)
- Frischkäse

1 Je eine Greizerkerseibe auf eine Scheibe Bündnerfleisch legen, mit Frischkäse bestreichen, einrollen und die Enden leicht schräg abschneiden.

# Datteln mit Frischkäse

- 4 gedörnte Datteln bester Qualität
- 2 EL Frischkäse, stichfest

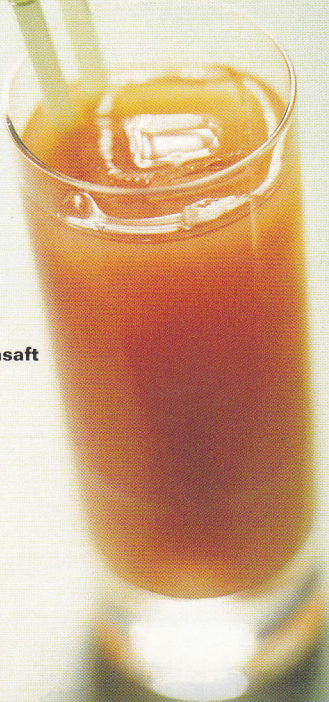
1 Die Datteln halb aufschneiden und den Stein entfernen. Den Frischkäse mit dem Dressiersack mit Sternfülle in die Öffnung dressieren.



“  
**Zwischen Auftritt und  
Abgang, da geschieht  
die Beschwörung des  
Glücks, was immer es  
auch sein möge.**  
”

Die Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, alle Zutaten  
darüber giessen und umrühren.

**Take off**  
20 ml Gin  
20 ml Campari  
80 ml Orangensaft  
3-4 Eiswürfel



# Tournedos mit Peperoni-Bohnen-Sauce

**Je 1 mittelgrosse rote, gelbe und grüne  
Peperoni (Paprika)**

**200 ml dunkler Kalbsfond (Grundrezept  
Seite 192)**

**4 EL schwarze fermentierte Bohnen**

**2 kleine Knoblauchzehen**

**2½ cm Ingwer, geschält und grob gewürfelt**

**4 Tournedos vom Rindsfilet, je ca. 160 g,  
von Fett und Sehnen befreit**

**1 EL Olivenöl**

**3 EL Rotwein**

**2 EL frische Korianderblätter**

**Salz, Pfeffer aus der Mühle**

**1** Die Peperoni im Backofen oder über einer Flamme rösten, bis die Haut sich bläht, dann schälen, Stielansatz, Kerne und Scheidewände entfernen. Die Peperoni in gleichmässige Streifen schneiden. Den Kalbsfond auf die Hälfte einkochen.

**2** Die schwarzen fermentierten Bohnen unter kaltem Wasser spülen und ausdrücken. Die Hälfte davon zusammen mit Knoblauch und Ingwer im Mörser zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten.



**3** Die Tournedos würzen und im heissen Öl auf jeder Seite 2–3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Anschliessend die Peperonistreifen im selben Öl schnell anbraten, würzen und warm stellen. Überschüssiges Öl aus der Pfanne abgiessen, den Bratfond mit dem Rotwein ablöschen, dann den eingekochten Kalbsfond und die Bohnenpaste hinzufügen und einige Minuten rühren, zuletzt noch die restlichen, ganzen fermentierten Bohnen darunter mischen. Die Tournedos mit der Sauce überziehen und mit den Peperonistreifen bestreuen. Mit den Korianderblättchen garnieren und sofort servieren.

# Apfel-Brombeer-Streusel

**1** Die Äpfel schälen, entkernen, jeden in

6 Schnitze und diese in 5 mm dicke Scheiben

schneiden. Die Butter erhitzen und die Äpfel darin

santf anbraten, Zucker und Zimt hinzufügen und

die Äpfel knapp weich dünsten. Nach Geschmack

noch etwas mehr Zucker und Zimt hinzufügen. Die

Brombeeren vorsichtig untermischen.

**2** Die Butter in kleine Würfel schneiden,

mit Mehl und Zucker mischen und alles mit kalten

Handen krümelartig verreiben.

**3** Die Apfel-Brombeer-Mischung in

offenste Portionenformen verteilen, mit Streusel

bedecken und im auf 200 Grad vorgeheizten

Backofen leicht goldbraun überbacken. Nach Belie-

ben mit etwas flüssigem Rahm und einem leichten

Himbeercoullis beträufeln.

3 grosse Äpfel

(ca. 900 g)

30 g Butter

150 g Kristallzucker

1 Prise Zimt

80 g frische Brombeeren

Streusel:

50 g Butter

100 g Mehl

50 g Kristallzucker

Pfefferminzblätter

Puderrucker

**Tip:**  
Statt mit  
Apfeln kann  
das Gericht  
auch mit  
Birnen  
zubereitet  
werden.

