Menu vom 20. Oktober 2025

****

Herbstsalat mit Pilzen

****

Schweinsfilet spezial

****

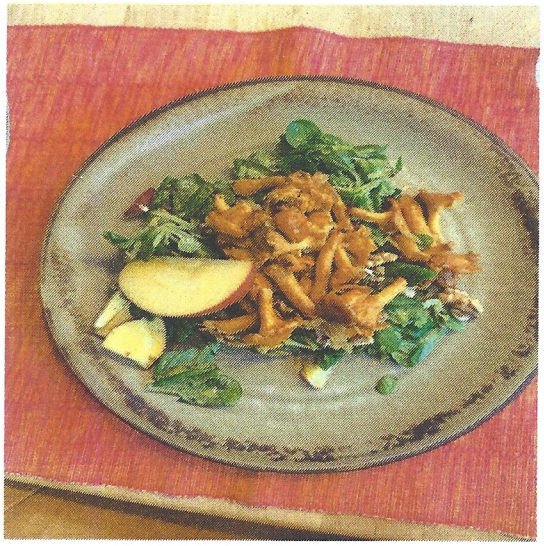
Marroni Mousse

Daniel Müller & Remo Specogna

Herbstsalat

Zubereiten: 30 min

4 Portionen



Zutaten:

Salat
150 g Nüsslisalat
Ca. 10 Walnüsse
200 g Eierschwämme
1 Apfel
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Sauce:
5 EL Olivenöl
3 EL Essig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Salat
Öl und Essig in eine Schüssel geben, verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nüsslisalat beigeben, feine Apfelscheiben und die Walnüsse dazugeben und mischen.

Pilze:
Fein geschnittene Zwiebel mit Knoblauch dünsten, Pilze (sauber gewaschen) beigeben, würzen mit etwas Salz und Pfeffer, ca. 5-10 Min. köcheln, Pilze sollten noch etwas Biss haben.

Anrichten
Zuerst den Salat, danach die Pilze obendrauf, mit den restlichen Apfelscheiben dekorieren.

Schweinsfilet spezial mit Champignonssauce

4 Portionen

Zubereiten: 35 min
Auf dem Tisch in: 50 min

Zutaten:

Fleisch:
1 Schweinsfilet ca. 450-500 g
250 g Brat-oder Frühstücksspeck
180 g Saucen-Halbrahm
½ dl. Weisswein
1 EL Senf
Pfeffer und Salz zum würzen
Bratbutter zum anbraten

Sauce:
1 EL Butter
1 grosse Zwiebel,fein geschn.
300g Champignons
Pfeffer und Salz zum würzen

Beilage:
Ca. 500 g Pasta (Nudeln)

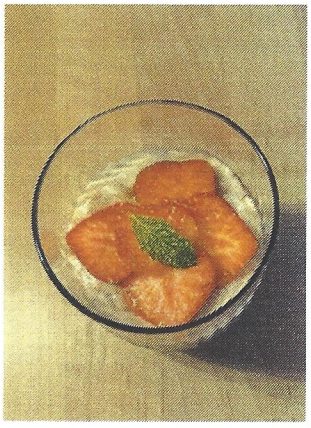
Zubereitung:

Fleisch:
Das Filet grosszügig mit Gewürzsalz und Pfeffer einreiben. Rundum anbraten.
Herausnehmen und etwas erkalten lassen.
Eine grosse Alufolie auslegen.
Den Speck schön, leicht geschichtet in der Mitte plazieren.
Das Filet auf den Speck legen und mit dem Senf bestreichen. Mit dem Speck umwickeln.
Die Folie verschliessen (so dass sich kein bildender Saft austreten kann)
20 Minuten bei 200 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben. (auf Blech oder Gratinform)

Champignonsauce
Die feingehackte Zwiebel im Bratbutter glasig andämpfen.
Pilze sorgfältig reinigen, halbieren und 3-4mm breite Scheiben schneiden.
In den Zwiebeln ebenfalls andämpfen.
Immer gut auf dem Pfannenboden mit der Kelle umrühren bis sich Saft bildet.
Gut würzen.
Wenn die Pilze noch etwas Biss haben, den Saucen-Halbrahm, kurz vor Schluss, in die nicht siedend heisse Pilzmischung geben.

Anrichten:
Die Aluverpackung öffnen. Den Saft und den in Streifen geschnittenen Speck in die Sauce geben.
Das Filet in 1 – 1 1/2cm grosse Stücke schneiden und ebenfalls in die Champignonsauce geben.
Das ganze nicht mehr zu heiss werden lassen. (flockig werden der Sauce)
Mit den Nudeln servieren.

Marroni Mousse



4 Portionen

Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten:

2. Eier
3 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Zimt
Grand Marnier
200g Marroni Püree
3dl Rahm
2 Blattgelatine

Zwetschgen oder Kirschen
Erdbeeren
Minze

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen
Pfanne mit etwas Wasser auf den Herd stellen und erwärmen.
Eier, Vanillezucker, 2 EL Zucker und Grand Marnier in Metall-Schüssel geben und mit Schwingbesen verrühren, das Eiergemisch mit Mixer warm aufschlagen, dauert ca. 2 Minuten (in Schüssel über der heissen Pfanne), ½ Minute ohne Dampf weiterschlagen (damit das Ei nicht gerinnt)
Gelatine aus dem Wasser nehmen und langsam beigeben. Sollte sich die Gelatine nicht genug auflösen nochmals über den Dampf stellen und rühren.

Kaltes Marroni Püree in Stücken beigeben und mit Schwingbesen vermischen.

Rahm aufschlagen und in die etwas abgekühlte Eiermasse geben (darunterheben und nicht rühren)

Zwetschgen oder Kirschen halbieren und kurz in einer Pfanne mit etwas Zucker köcheln, abkühlen und danach ins Glas füllen, Mousse obendrauf

Mit Minze und Erdbeere dekorieren. Kalt stellen.