

- Käseschnitten
- Lauwarmer Meeresfrüchtesalat an Basmatireis mit Lauch
- Waldbeeren-Glacé



#### KLAUS EBERHARTINGER'S EINKAUFLISTE

- Goldbuttfilets
- Rotzungenfilets
- Sepioline
- Bärenkrebsschwänze
- Himbeeren
- Brombeeren
- Lauch
- Peperoncini
- Tomaten
- Eisbergsalat
- Vollrahm
- Brot
- Basmatireis
- Sternberger Käse

#### BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Paprikapulver, mild
- Ei
- Majoran
- Lorbeerblätter
- Olivenöl, extra vergine
- Hühnerbouillon
- Sherry-Balsamico
- Baumnussöl
- Italo-Peterli
- Basilikum
- Milch
- Eier
- Vanillezucker



für 2 Personen



ca. 30 Min.



mittel

#### ZUTATEN

100 g Sternberger Käse, in kleine Würfel geschnitten  
1 TL Paprikapulver, mild  
1 Eigelb  
20 Majoranblättchen

#### Käseschnitten:

Alles vermischen, das Brot in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, die Käsemischung darauf geben und ca. 12 Minuten bei 180 Grad im Ofen überbacken. Als Amuse Bouche servieren.

Ofen vier bis sechs Stunden konfieren. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter wegnehmen. Die konfierten Tomaten können eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

150 g Basmatireis  
1 Stange Lauch, halbiert und in kleine Stücke geschnitten  
2 Lorbeerblätter  
5 cl Olivenöl, extra vergine  
2,5 dl Hühnerbouillon

100 g Goldbuttfilet  
100 g Rotzungenfilet  
100 g Sepioline  
1 Bärenkrebsschwanz, ohne Schale  
100 g Tomaten, geschält, entkernt und in Streifen geschnitten  
5 cl Sherry-Balsamico  
5 cl Olivenöl, extra vergine  
5 cl Baumnußöl  
10 Blatt Italo-Peterli  
½ Bund Basilikum, geschnitten  
2 Peperoncini, entkernt, gewaschen und in Streifen geschnitten  
Fleur de Sel und Pfeffer  
2 Blatt Eisbergsalat

½ Schale Brombeeren  
½ Schale Himbeeren  
1 dl Rahm  
2 cl Milch  
2 Eigelb  
100 g Vanillezucker

#### Basmatireis mit Lauch:

Lauch und Lorbeerblätter in Olivenöl glasig dämpfen, den Reis dazugeben und 30 Sekunden mitglasieren, dann Hühnerbouillon dazugeben und einmal gut aufkochen, ein Pergamentpapier oben drauf legen, und 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen stellen.



#### Meeresfrühtesalat:

Sepioline mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und mit Olivenöl in die heiße Pfanne geben und vier Minuten auf beiden Seiten braten. In eine Schüssel geben und danach den Bärenkrebsschwanz würzen und zuerst auf dem Rücken eine Minute braten und danach für eine halbe Minute umdrehen. Herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Fischfilets ebenso würzen und mit etwas Olivenöl 30 Sekunden auf der einen Seite anbraten und danach umdrehen, die Peperoncinistreifen dazugeben und nochmals eine Minute alles zusammen braten. Herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und vorsichtig mischen. Den Salat auf einem Eisbergsalatblatt anrichten und mit Basilikum garnieren. Dazu den Basmatireis mit Lauch servieren.



#### Waldbeeren-Glacé:

Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Unterdessen Rahm und Milch aufkochen und zu der Eigelb-Zucker-Mischung dazugeben. Alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren zur Rose kochen (78 Grad) und sofort zurück in eine kalte Schüssel leeren und kalt stellen.

Die Beeren kurz waschen. In die kalte Crème geben und mit dem Pürierstab mixen. 10 bis 20 Minuten in der Glacémaschine gefrieren.

#### BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Tement, Sauvignon Blanc, 2007 AT



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid