

Personen

1	Schalotten
0.5	rote Chilischote
1	Zitronengrasstängel
1 TL	Madras-Curry
1 EL	Rapsöl
5 dl	Kokosmilch
2.5 dl	Wasser
250 g	tiefgekühlte Erbsen
0.5 TL	Fischsauce
100 g	Rauchlachs
	Salz
	Kerbel für die Garnitur



Vorspeise: Kokos-Erbsen-Suppe mit Rauchlachs



Zubereitungszeit 30 Minuten

1. Schalotte hacken. Chili entkernen und fein schneiden. Zitronengras fein schneiden. Alles mit Curry im Öl andünsten.
2. Suppe mit Fischsauce und Salz abschmecken. Lachstranzen wellenartig aufspiessen. Suppe anrichten. Mit Erbsen, Lachs und Kerbel garnieren.
3. Kokosmilch und Wasser dazugießen. Suppe 10 Minuten köcheln lassen. Erbsen dazugeben und 5 Minuten mitkochen. 2 TL Erbsen für die Garnitur herausheben. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Durch ein feinmaschiges Sieb zurück in die Pfanne sieben. Wenn nötig mit wenig Wasser verdünnen.

Ergibt 6 Portionen

1.4 kg	Kalbskotelett am Stück
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	HOLL-Rapsöl
2	Zwiebeln
300 g	Karotten
300 g	Knollensellerie
1 EL	Rosmarinhonig
1 TL	grobkörniger Senf
2 Zweige	Rosmarin
3 dl	Kalbsfond
3 EL	Pinienkerne
4 EL	Paniermehl
2	Knoblauchzehen
1	Bio-Orange
0.5 TL	Salz, Pfeffer, Ingwer-, Kardamom- und Zimtpulver
1 TL	edelsüsser Paprika
4 EL	Olivenguss

 Hauptgang: Kotelettbraten mit Gewürzkruste



1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Blech miterwärmen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Auf das heiße Blech geben und mit Öl beträufeln. Das Fleisch 20 Minuten braten, dabei einmal wenden. Ofentemperatur auf 170 °C reduzieren.
2. Zwiebeln in Schnitze, Karotten und Sellerie in grosse Stücke schneiden. Honig und Senf verrühren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Mit Honig-Senf-Mischung bestreichen. Rosmarinzweige darauflegen. Gemüse rundum verteilen. Fond dazugießen. Das Fleisch im Ofen ca. 1,5 Stunden braten. Dabei gelegentlich mit Bratenfond begießen.
3. Für die Gewürzkruste Pinienkerne hacken. Mit Paniermehl in einer Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten. Knoblauch dazupressen. Von der Orange Schale fein dazureiben. Salz und alle Gewürze sowie das Öl beigeben und gut mischen. Braten aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie zudecken. Ofentemperatur auf 220 °C / Oberhitze einstellen. Gewürzkrusten-Mischung auf die Oberseite des Bratens verteilen und festdrücken. Braten mit Kruste in der oberen Ofenhälfte ca. 10 Minuten fertig braten. Vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.



Ergibt 4 Portionen

1 Ananas

2 EL Butter

2 EL Zucker

2 EL Honig

4 Glace

Schokolade

Dessert: Caramelisierte Ananas mit Haselnussglace



Zubereitungszeit 20 Minuten

1. Ananas schälen und die Augen ausstechen. Ananas in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Strunk mit einem Förmchen ausstechen. Butter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Ananasscheiben darin bei mittlerer Hitze beidseitig einige Minuten braten, dabei mit wenig Zucker bestreuen und mit Honig beträufeln. Ananas mit erhaltenem Honigfond und Glace anrichten. Mit Schokoladen-Späne bestreuen.



Ergibt 4 Portionen

 Beilage: Bratkartoffeln

1 kg Kartoffeln

2 EL Bratbutter

Salz



Zubereitungszeit 25 Minuten

1. Kartoffeln in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten, dabei immer wieder wenden, damit sie nicht anbrennen. Hitze erhöhen und die Kartoffeln 5 Minuten knusprig braten. Mit Salz würzen.