

**Kapern-Zwiebel-Schnitte**  
**Orangen-Dattel-Salat mit Zwiebeln**  
**Gratinierte Jakobsmuscheln**  
**Prager- Rinds-Filet mit Gemüse garnitur**  
**Ofenfrites**  
**Gefrorenes Meringue mit frischen Früchten**

### **Kapern-Zwiebel-Schnitte**

8 kleine Brotscheiben  
 weiche Tafelbutter  
 2 mittlere Zwiebeln  
 etwas Olivenöl

1,5 – 2,5 Teelöffel Salzkapern

Brotscheiben damit bestreichen.  
 schälen, in Streifen schneiden,  
 in Bratpfanne erhitzen und die Zwiebel-  
 streifen darin gut dämpfen.  
 zum Würzen und abschmecken begeben,  
 leicht abkühlen lassen und auf den Butterbroten  
 verteilen.  
 Schmeckt am besten noch lauwarm!

**Tipp:** Ohne Brotscheiben, heiss als Gemüsebeilage servieren.

Salzkapern sind erhältlich bei:  
 (Degustation Weinreiseabend 2010)



## Orangen-Dattel-Salat mit Zwiebeln

Antipasta-Rezept aus Sizilien

4 Orangen

mit Messer schälen, weisse Haut mit abschälen und in dünne Scheiben schneiden, auf 4 Teller anrichten.

8 Datteln getrocknet

entkernen und vierteln.

1 rote Zwiebel

schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Datteln und Zwiebeln über den Orangen-Scheiben verteilen.

Salz, frischer Pfeffer

darüber streuen,

Olivenöl

darüber träufeln und servieren.



**Gratinierte Jakobsmuscheln**

150g Linsen  
 2,75 dl Gemüsebouillon  
 0,25 dl Orangensaft

zusammen bissfest kochen, ca. 20 Min.  
 abgiessen und in eine Gratinform geben.

Backofen auf 160° vorheizen.

6 Thymianzweige

Blätter abzupfen und über den Linsen verteilen.

1 Orange

mit Messer schälen und die Schnitze aus der  
 Haut schneiden -> Filet, beiseite stellen.

1 Knoblauchzehe

in dünne Scheiben schneiden.

8 Jakobsmuscheln  
 Erdnussöl

leicht salzen  
 erhitzen, Jakobsmuscheln beidseitig anbraten,  
 Knoblauch kurz mit braten und beides auf die  
 Linsen legen. Orangenfilet darüber streuen.

150g Roquefort

in kleinen Stücken darüber geben. In der  
 oberen Ofenhälfte ca. 10 Min. überbacken, bis  
 der Käse schön geschmolzen ist. Vor dem Ser-  
 vieren den restlichen Orangensaft (von den  
 Filets) darüber giessen.



**Prager- Rinds-Filet**

Rotweinsauce:

2 dl guten Rotwein

2-3 Löffel Bratensaucepulver

(genaue Menge siehe Paketbeschreibung)

1 kleines Lorbeerblatt

zusammen 10 Min. köcheln.

Paprika, Pfeffer etc.

1 dl Saucenrahm

Sauce würzen und abschmecken,  
beifügen, erhitzen, Sauce sollte nicht mehr  
kochen.

evtl. Maizena rapid

beifügen, falls die Sauce zu dünn ist.

120g Meerrettich

schälen und in lange, feine Streifen raffeln.

4 Rindsfilet à ca. 150g

Salz, Pfeffer

Erdnussöl

Küchentemperatur annehmen lassen.  
Filet würzen und in der Grill oder Bratpfanne  
beidseitig braten. Filet auf heißen Teller  
anrichten, etwas Sauce darüber geben und  
den Meerrettich darauf verteilen.**Gemüsegarnitur**

2 Rüebli

2 Pfälzer Rüebli

wenig Salz

Rüebli rüsten, rädeln und im Dampf  
weichkochen.  
darüberstreuen.

**Pommes frites im Ofen**

Siehe Packungsanleitung

**Gefrorenes Meringues**100g Baby-Meringues  
ca. 20g Makrönlifein zerbröseln  
im Cutter fein zermahlen

2 dl Vollrahm

schlagen und mit den obigen Zutaten mischen.

2-3 Esslöffel Schnaps/Likör  
nach eigenem Ermessen

sorgfältig darunter mischen, in kleine runde Schalen abfüllen oder 2 cm hoch auf ein Backpapier ausstreichen und 4 Stunden gefrieren. Schälchen ins heisse Wasser halten und danach auf Teller anrichten. Mit der ausgestrichenen Masse können div. Formen ausgestochen werden, je nach Saison, Sterne, Herzen etc. hübsch auf Teller anrichten.

Saisonfrüchte

rüsten und in Stücke schneiden, um das Gefrorene garnieren.

Puderzucker, Schoggistreusel,  
Caramel- oder Schoggisauce

zum Ausgarnieren.

**Tipp:** Wer keinen Alkohol verwenden will kann auch auf eine Fruchtsauce ausweichen. Achtung, ohne Zucker, damit das Dessert nicht zu süß wird. Makrönliart spielt keine Rolle, mit Kokos, Haselnuss oder Mandeln.