



*Kochabend 26. Oktober 2020*

*Menü:*

*Herbstsalat mit Hirschsalametti  
Forellenfilets mit Radisli-Sauce  
Vermicelles Mousse*

*Herbstsalat mit Hirschsalsiz*

**8 Personen**

1,4 dl Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
200 g Hirschsalametti  
4 frische Feigen  
8 EL Kräuteressig  
4 EL flüssiger Honig  
½ Zwiebel

600 g gemischter Blattsalat, z. B. Nüsslisalat, Cicerino rosso und Eichblatt



**Zubereitung:**

Hirschsalametti schneiden. Feigen in Scheiben schneiden. Öl, Essig und Honig mischen. Zwiebel fein hacken und begeben. Salatsauce mit Salz und Pfeffer würzen. Salametti und Feigen mit dem Herbstsalat anrichten und mit Salatsauce beträufeln.

*Forellenfilets mit Radiesli-Sauce*

**4 Personen**

**Sauce**

4 Essiggurken  
4 Radiesli  
1 Bund Schnittlauch  
200 g Kräuter Crème fraîche  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Mayonnaise  
wenig Pfeffer  
0.5 TL Salz

**Reis**

300 g Wildreis  
8 dl Gemüsebouillon, siedend



## **Forellenfilet**

Bratbutter zum Braten  
4 Forellenfilets  
0.75 TL Salz  
wenig Zitronenpfeffer  
1 Zitrone

### **Zubereitung:**

#### **Sauce**

Radiesli und Essiggurken in Würfel schneiden - Schnittlauch fein schneiden.  
Crème fraîche, Mayonnaise und Zitronensaft verrühren, würzen. Radiesli, Essiggurken und der Schnittlauch darunter rühren.

#### **Reis**

Reis in die siedende Bouillon geben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.

#### **Forellenfilets**

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Fischfilets würzen, beidseitig je ca. 2 Min. braten, mit dem Reis und der Radiesli-Sauce anrichten, 1-2 Zitronenscheiben drauf legen.

## ***Vermicelles Mousse***

### **8 Personen**

4 Birnen  
300 g Mascarpone  
400 g Vermicellespüree  
600 g Schlagrahm  
240 g Schokolade, zartbitter  
6 EL Schokospäne  
4 TL Vanillepulver



### **Zubereitung:**

Schokolade fein hacken. In einer Schüssel Vermicellespüree, Vanillepulver und Mascarpone verrühren.  
Gehackte Schokolade unterrühren. Schlagrahm steif schlagen, unterheben und für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.  
Geschälte Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und nicht zu weich garen.  
Abgekühlte Birnen auf Teller anrichten, Vermicelles Mousse darüber geben und mit Schokospäne dekorieren.

***Ä GUETÄ WÜNSCHT ÜCH DR FRITZ***