

## Kastaniensuppe

500 g Esskastanien, küchenfertig (gegart)  
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt  
80 g Knollensellerie, klein gewürfelt  
1 EL Puderzucker  
50 g kalte Butter  
2 EL Kirschwasser  
100 ml Geflügelfond  
200 ml Sahne  
Salz, Chilipulver, Muskatnuss  
1 Msp. Abrieb einer unbehandelten Orange

1 Vinschgerl (Tiroler Gewürzbrot)  
gem. Kümmel  
gem. Koriander  
Salz Pfeffer  
gerebeltes Bohnenkraut  
100 g rohe Schinkenwürfelwürfel  
4 Stängel Petersilie

Den Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Temperatur karamelisieren lassen. 1 Esslöffel Butter zugeben.



Zwiebeln und Sellerie kurz anschwitzen, Kastanien zugeben und etwas mitschwitzen lassen.

Mit Kirschwasser ablöschen und mit der Geflügelbrühe auffüllen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Die Sahne zugeben und mit Salz, Chili (ganz wenig, lieber etwas nachwürzen!), Muskatnuss und Orangenabrieb würzen.

Die übrige Butter zugeben und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Noch einmal abschmecken und warm halten.

Vinschgerl in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel knusprig braten.

Mit Kümmel, Koriander, Salz und Bohnenkraut würzen, Schinkenwürfel zugeben, kräftig durchmengen, herausnehmen und auf Küchenpapier ablegen.

Die Kastaniensuppe in vorgewärmte Teller füllen, die Croutons darauf verteilen und mit etwas Petersilie bestreuen.

# Schweinefilet Wellington

ca. 800 g Schweinefilet (vom „Schwäbisch-Hällischen Landschwein“)

Salz, Pfeffer aus der Mühle,

2 EL Butterschmalz

ca. 350 g braune Champignons

100 g Schinkenwürfel

50 g Schalotten, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

2-3 EL Butter

2 EL Petersilie, fein gehackt

1 EL Dijon-Senf

500 g TK-Blätterteig (oder frischen Blätterteig)

4 Scheiben gekochter Schinken, dünn geschnitten

2 Eigelbe

Mehl zum Bearbeiten

Das Schweinefilet von Fett und groben Sehnen befreien. Die Spitze und den Kopf abschneiden (Mittelstück verwenden, oder die Spitze nach dem Anbraten „einschlagen“).



Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne in Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Die Champignons säubern und in sehr kleine Würfel schneiden.

Die Schalotten und den Knoblauch in heißer Butter anbraten. Die Pilzwürfel zugeben und alles sämig einkochen lassen. Eventuell noch etwas Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag kann noch etwas Muskat zugeben.

Die Farce abkühlen lassen.

Petersilie, den gewürfelten Schinken und den Senf untermischen.

TK-Blätterteig auftauen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Die ausgerollte Fläche sollte 3x so breit und 2x so lang wie das Filetstück sein.

Den gekochten Schinken von der Mitte aus, über die Länge und die einzurollende Breite des Filets, auf dem Blätterteig auslegen und mit der Pilzfarce bestreichen. Das angebratene Filet darauf legen.



Die Eigelbe mit etwas Wasser verquirlen und die Teigländer damit bestreichen.

Das Ganze fest einrollen, so dass das Fleisch gänzlich mit dem Schinken, der Pilzmasse und dem Blätterteig umhüllt ist.

Die Teignähte gut zusammendrücken.

Überstehende Teigländer abschneiden.

Mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Die Oberseite mit ausgestochendem Blätterteig der Teigreste verzieren und das Ganze mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen, bei 210°C Heißluft, ca. 20 Minuten (oder 58°C Kerntemperatur) backen.

Vor dem Aufschneiden noch 5 Min. ruhen lassen.

# Weißer Pfefferrahmsauce

- 20 g weiße Pfefferkörner
- 60 g Schalotten, fein gewürfelt
- 25 g Butter
- 150 ml Kalbsfond
- 150 ml Sahne
- 4 EL geschlagene Sahne

Die Pfefferkörner mörsern, in ein feines Sieb geben und in kochendem Wasser kurz blanchieren.

Schalottenwürfel und Pfefferkörner in der Butter glasieren.

Mit dem Fond und der Sahne ablöschen und auffüllen.

Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Pfefferrahmsauce durch ein feines Sieb gießen und warm halten.

Kurz vor dem Servieren 3-4 EL geschlagene Sahne unterziehen, erhitzen und noch einmal abschmecken.

## Karotten-Ingwer-Püree

300g Karotten  
2 Schalotten, klein gewürfelt  
50 g Ingwer, fein gewürfelt  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Zucker  
100 ml Kalbsfond  
120 ml Sahne  
60 g Butter

Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten- und Ingwerwürfel in Butter glasig anschwitzen. Karotten zugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kalbsfond und Sahne angießen.

Die Karotten weich garen.

In ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit auffangen.

Die Masse in eine Schüssel umfüllen.

Butter zugeben und mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten.

Eventuell muss wieder etwas von der aufgefangenen Flüssigkeit zugegeben werden.

# Zimtparfait

3 Eier  
3 Eigelbe  
150 g Zucker  
5 TL Zimt  
600 ml Schlagsahne

Die Eier und Eigelbe mit dem Zucker und dem Zimt in einem Schlagkessel verschlagen. Dann **über** einem heißen Wasserbad cremig rühren (5-10 Minuten).

Vom Wasserbad nehmen und den Schlagkessel in eine Schüssel mit Eiswasser stellen. Die Eigelbcreme weiter rühren, bis sie erkaltet ist.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig darunterheben. Eine Kastenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Parfaitmasse hineinfüllen und glattstreichen. Mit Frischhaltefolie gut verschließen und für ca. 4 Stunden ins Gefriergerät stellen.

10 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.

# Pflaumenkompott

400 g Pflaumen  
125 g Zucker  
100 ml roter Portwein  
70 ml Holundersaft  
Saft von 1 Orange  
1 Tl gem. Zimt  
1 Msp.gemahlene Nelken

Die Pflaumen waschen, entsteinen und achteln.

Den Zucker in einem Topf, bei mäßiger Hitze, hellbraun karamellisieren lassen.

Mit Portwein, Holundersaft und Orangensaft ablöschen und aufgießen.

Das Zimt und Nelkenpulver zugeben. Alles gut verrühren und bei milder Hitze leicht sämig einkochen lassen.

Die Pflaumen hinzufügen und einmal kurz aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Pflaumen gar ziehen lassen.

Zusammen mit dem Zimtparfait servieren.