



**Rauchlachstatar mit schwarzen Oliven**

**Vorspeise für 4 Personen**

**50 g schwarze Oliven**, z. B. Cuquillo\*  
**200 g Rauchlachs**,  
 z. B. King Salmon\*  
**2 Zweige Petersilie**  
**2 Blättchen Minze nach Belieben**  
**2 EL Whisky**, z. B. Single Malt  
**½ Zitrone**  
**schwarzer Pfeffer**, z. B. Tellicherry\*  
**Fleur de sel\***  
**2 EL Olivenöl\***  
**50 g Salat für die Garnitur**  
**2 Schwiiegermutterzungen mit Oliven\***

**1.** Oliven entsteinen, Fruchtfleisch hacken. Pro Person ½ Lachsstranche beiseite stellen. Restliche Lachsstranchen zuerst in feine Streifen, dann in Würfelchen schneiden. Petersilie und Minze hacken. Alles sorgfältig mischen. Tatar mit Whisky, wenig Zitronensaft, Pfeffer und Fleur de sel würzen.

**2.** Zitrone ganz auspressen. Saft mit Öl mischen und die Sauce leicht salzen. Beiseite gestellte Lachsstranchen halbieren. Tatar mit Hilfe eines grossen, runden Ausstechers auf Tellern anrichten. Je eine Lachsstranche rund um das Tatar drapieren. Salat mit Zitronen-Öl-Sauce mischen, dekorativ dazuanrichten. Mit Schwiiegermutterzungen servieren.

**Zubereitung ca. 35 Minuten**

Pro Person ca. 17 g Eiweiss, 18 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 1300 kJ/300 kcal



**Maispoulardenbrüstchen im Culatello mit Pesto rosso al tartufo**

**Hauptgericht für 4 Personen**

**4 TL Pesto rosso al tartufo\***  
**4 TL Frischkäse nature**  
**4 Maispoulardenbrüstchen**  
 à ca. 120 g\*  
**2 Zweige glattblättrige Petersilie**  
**8 Tranchen Culatello di Parma\***  
**2 EL Olivenöl\***  
**1 Schalotte**  
**1 dl Rotwein**  
**1 dl Hühnerbouillon**  
**1,8 dl Halbrahm**  
**Pfeffer**, z. B. Tellicherry\*

**1.** Backofen auf 80 °C vorheizen. Ein Blech mitwärmen. Die Hälfte des Pestos mit dem Frischkäse mischen. In die Poulardenbrüstchen eine längliche Tasche einschneiden. Mit der Pesto-Käse-Masse und etwas Petersilie füllen. Je 2 Schinkenranchen leicht überlappend aufeinander legen. Brüstchen darin einwickeln. Schinken mit einem Zahnstocher fixieren. Poulardenbrüstchen im Öl rundum 4 Minuten anbraten. Auf das vorgewärmte Blech legen. Im Ofen 20 Minuten gar ziehen lassen.

**2.** Schalotte hacken. Im Bratsatz andünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen und etwas einkochen. Restlichen Pesto und Rahm dazugeben. Sauce sämig einkochen lassen. Mit Pfeffer und nach Belieben mit Pesto abschmecken.

**3.** Maispoulardenbrüstchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

**Tipps**

- Fleisch nicht würzen, da Füllung und Culatello viel Geschmack abgeben.
- Dazu passt Reis oder Risotto und Spinat.

**Zubereitung ca. 30 Minuten + 20 Minuten im Ofen garen**

Pro Person ca. 38 g Eiweiss, 30 g Fett, 4 g Kohlenhydrate, 1850 kJ/450 kcal



**Dörrfeigen-Orangen-Salat mit Fior di latte-Glace**

**Dessert für 4 Personen**

**6 getrocknete Feigen\***  
**5 Orangen**  
**50 g getrocknete Cranberries**  
**2 EL Caa-tay-Honig\***  
**1 grosse Meringeschale**  
**4 Kugeln Glace**,  
 z. B. Doppelrahmglace Fior di latte\*

**1.** Feigen in feine Scheiben schneiden. Pro Person 1 Orange filetieren. Dazu Orangenschalen samt weisser Haut wegschneiden. Orangenfilets mit einem scharfen Messer vorsichtig aus den Trennwänden lösen. Feigen, Orangenfilets und Cranberries mischen.

**2.** Für die Sauce restliche Orange auspressen. Orangensaft und Honig mischen. Über den Fruchtssalat giessen. Dörrfeigen-Orangen-Salat anrichten. Meringeschale fein zerbröseln und darüber streuen. Glace dazuservieren.

**Tipps**

Zum Vorbereiten Orangen mit der Honigsauce mischen. Feigen und Cranberries erst kurz vor dem Servieren darunter mischen, damit sie nicht zu stark aufweichen.

**Zubereitung ca. 25 Minuten**

Pro Person ca. 5 g Eiweiss, 7 g Fett, 64 g Kohlenhydrate, 1450 kJ/340 kcal

\* Erhältlich in Sélection-Qualität.

**saisonküche**

Rezepte: Saisonküche. [www.saison.ch](http://www.saison.ch)