

FÜR FESTTAGS-VORSPEISEN.

AUSTERN MIT ESTRAGON-NUSS-CRUMBLES

Vorspeise für 4 Personen

- 50 g Nussbrot, in Würfel
- 2 EL Coop Fine Food Baumnußöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Bio-Zitrone, je ½ abgeriebene Schale und Saft
- 2 EL Estragon, fein geschnitten
- 2 Prisen Salz
- wenig Pfeffer
- 8 frische Austern Marenne
- ½ Bio-Zitrone, in Schnitz

Brotwürfel in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett ca. 3 Min. rösten. Öl, Knoblauch, Zitronenschale und Estragon begeben, mischen, würzen. Austern öffnen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Muschelfleisch mit Zitronensaft beträufeln. Je ca. 1 EL Brotmischung in die Austern auf das Muschelfleisch verteilen.

ÜBERBACKEN ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Zitronenschnitzen servieren.

DAZU PASST Nüsslisalat.

TRÜFFEL-PANNA-COTTA MIT RUCOLA UND ROHSCHINKEN

Vorspeise für 4 Personen

Für 4 Gläser von je ca. 1 ½ dl

PANNA-COTTA

- 3 dl Halbrahm
- 1 TL Coop Fine Food olio oliva tartufo
- ½ TL Salz, wenig weisser Pfeffer
- 2 Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

SALAT

- 1 EL Coop Fine Food Sherry-Essig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

nach Bedarf

- 40 g Rucola, grob geschnitten
- 2 Tranchen Coop Fine Food

Jamón Ibérico de Bellota Reserva (Rohschinken)

PANNA-COTTA Rahm und alle Zutaten bis und mit Pfeffer aufkochen, Gelatine sofort unter die heisse Flüssigkeit rühren, in die Gläser füllen, auskühlen, zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

SALAT Für die Sauce Essig und Öl verrühren, Schnittlauch darunter mischen, würzen. Rucola und Rohschinken auf der Panna-cotta anrichten, Sauce darüberträufeln.

DAZU PASSEN Grissini.

HINWEIS Jamón Ibérico de Bellota Reserva ist der spanische Rohschinken mit dem typischen nussigen Geschmack. Das Fleisch stammt von halbwilden Schweinen, welche in Südwestspanien in lichten Wäldern aus Stein- und Korkeichen leben, wo sie sich vor allem von Eichen, Kräutern und Wurzeln ernähren.



WEINTIPP

Ein idealer Champagner als Auftakt zu einem festlichen Mahl. Er glänzt durch intensives Hellgelb, dezente Perlage und duftet nach reifem Kernobst mit mineralischen Noten. Er erfrischt mit kräftiger Mousse und ist ausgewogen im Gaumen. Schön trocken und fein.

PASST ZU festlichem Apéro, Vorspeisen.



*Champagne Alfred Rothschild, brut, 75 cl,

24.90 statt 29.90

Unsere Weinempfehlungen

www.coop.ch/weinempfehlung

Angebot gültig bis 11.2011, solange Vorrat.

* Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten oder unter www.coopathome.ch. Coop verkauft keinen Schaumwein an Jugendliche unter 18 Jahren.



*Feyel Gänsemousse mit Trüffel, 200 g,

16.90



* Coop Fine Food Pata Negra, 80g, (100g = 17.35)

13.90



*Coop Fine Food Scottish Scallops Peat Smoked, Schottische Jakobsmuschel geräuchert, aus Wildfang, Nordostatlantik, in Selbstbedienung, 60 g, (10 g = 2.15),

12.90

* Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.



*Coop Crevettenring mit Cocktailsauce, aus Zucht, Ecuador, in Selbstbedienung, 190 g, (100 g = 6.79),

12.90