



Kartoffelsuppe mit  
Sahnehaube und Trüffeln

\*\*\*

Thunfisch Avocadotartar

\*\*\*

Pfifferling und  
Entrecote auf Linguini

\*\*\*

Gebackene Banane an Honig mit  
Vanilleeis

## Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Trüffeln

### Zutaten für 12 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 1.5 Zwiebel
- 0.5 Zitrone
- 4 EL Butter
- 400 ml Sahne
- abgeriebene Muskatnuss
- 3 EL Trüffelöl vom weißen Trüffel
- 40g schwarzer Trüffel
- 1 L Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

### Rezept Informationen

Zubereitung: 20 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Gesamtzeit: 40 Minuten

### Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein Würfel schneiden.
2. Die Kartoffeln schälen und fein Würfel schneiden.
3. Die Zitronen auspressen.
4. Einen Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen. Die Zwiebel dazu geben und 2-3 Minuten glasig werden lassen.
5. Die Kartoffelwürfel dazu geben und 3 Minuten andünsten.
6. Dann die Gemüsebrühe dazu gießen und die Kartoffeln 15-20 Minuten lang kochen lassen, bis sie weich sind.
7. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren, die Sahne dazu gießen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, geriebener Muskatnuss und mit dem Trüffelöl abschmecken.
8. Suppe in Schale geben und mit ungesüßtem Sprühhrahm eine Haube machen, den schwarzen Trüffel darauf verteilen.

Viel Spass

Etwa so anrichten



## Thunfisch Avocadotartar

### Zutaten für 12 Portionen

- 3 Bio Limette
- 12 El Sojasauce
- Salz, Pfeffer
- 6 El Olivenöl
- 600 g Thunfischfilet (Sushi-Qualität)
- 3 grosse Avocado
- 200 g gelbe Cherrytomaten
- 200 g rote Cherrytomaten

### Rezept Informationent

Zubereitung: 20 Minuten

### Zubereitung:

1. Von den Limetten die Schale abreiben, den Saft (3 El) auspressen. Limettensaft und -schale, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Olivenöl verquirlen.
2. Thunfisch in kleine Würfel schneiden. Avocado halbieren, Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen und in Würfel schneiden. Sofort mit dem Dressing mischen. Tomate vierteln, und unter dem Thunfisch unterheben.
3. Sofort servieren. Dazu passt frisches Baguette.

Viel Spass, etwa so anrichten.



## Pfifferlinge und Entrecote auf Linguini

### Zutaten für 12 Portionen

#### Zutaten

- 6 Esslöffel Olivenöl
- 120 g Zwiebeln
- 450 g Pfifferlinge
- 3 dl Cognac
- 6 dl Halbrahm
- 25 g Boullion
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1.2 kg Linguini
- 1.2 kg Rindsentrecote

#### Rezept Informationen

Zubereitung: 25- 30 Minuten

#### Zubereitung:

1. Zwiebeln fein hacken und im Öl andünsten
2. Pfifferlinge rüsten und in ca.1 cm grosse Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben und weiter dünsten. Dann etwas Mehl darüberstreuen.
3. Mit Cognac ablöschen und einkochen lassen, danach den Rahm langsam unter rühren und aufkochen lassen und den Boullion dazugeben.
4. Mit Pfeffer abschmecken und die gewaschenen Peterli fein hacken und unter die Sauce geben.
5. Die Linguini im Salzwasser kochen lassen.
6. Das Rindsentrecote in kleine Streifen schneiden mit Pfeffer und Salz würzen und nur kurz anbraten.
7. Die Linguini auf dem Teller anrichten, etwas Pfifferlingssauce darüber geben und mit dem Entrecote überstreuen zu Schluss noch etwas Trockenblüten als Deko darüber streuen.

Viel Spass, etwa so anrichten.



## Vanilleeis mit frittiertem Schlauchapfel an Honig

### Zutaten für 12 Portionen

#### Zutaten

- 24 Minibanane
- 400 g Mehl
- 4 Tl Backpulver
- 4 Tl Salz
- 6-7 Tl Zucker
- 40 El Wasser
- 3 Liter Fritierfett
- 1 Honigsquizer

#### Rezept Informationen

Zubereitung: 20 Minuten

#### Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Zucker sowie Backpulver in Schüssel geben und unter ständigem Rühren das Wasser dazu geben, Achtung nicht klumpen lassen.
2. Bananen schälen
3. Frittierfett auf ca. 175 °C erwärmen.
4. Minibananen im Backteig wenden und dann immer 3-4 Stück auf einmal goldgelb aus frittieren.
5. Immer 2 Minibananen auf einen Teller/Glasschüssel sowie 2 Kugeln Vanilleeis .

So fertig und auftragen.

