

# KOCHGRUPPE SCHARF

Menü vom 14. April 2023

---

**Warmer Cherrytomatensalat mit Spargelspitzen und Burrata**

**Schweinefilet mit Pilzfüllung im Speckmantel an Portweinrahmsauce  
Asiatisches Ofengemüse  
Risotto**

**Erdbeer-Quarkcreme**

---

## Warmer Cherrytomatensalat mit Spargelspitzen und Burrata (4 Pers.)

Ca. 300 g Cherrytomaten  
Frische Spargelspitzen (ca. 30)  
3-4 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten  
Evtl. noch Frühlingszwiebel klein gehackt (mit grün)  
2-3 EL Essig  
3-4 EL Olivenöl  
20 g Butter  
Etwas grüne Pesto  
Miniburrata  
Salz, Pfeffer, Salatrüti

Die Knoblauchscheiben in Öl anziehen. Evtl. Frühlingszwiebeln dazugeben. Die Cherrytomaten halbieren und dazugeben (benötigen max. 3-4 Minuten). Butter, Essig und Pesto dazugeben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.  
Spargelspitzen separat (vorher blanchieren) in Öl/Butter ein wenig anbraten.

Burrata in Suppenteller in die Mitte legen, Tomatensalat rundherum anrichten. Spargelspitzen auf Tomaten verteilen und evtl. noch mit Salatkräutern dekorieren. Servieren.

## Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzfüllung

Zutaten:

4 Personen

1 Schweinefilet  
200g Bratspeck  
100g Champignons, klein geschnitten  
2 Zehen Knoblauch  
Etwas geriebener Käse  
1 dl. Weisswein  
1 Frühlingszwiebel, klein geschnitten  
Salz, Pfeffer

Für Farce:

Frühlingszwiebel und Knoblauch andämpfen, Champignons dazugeben, mitdämpfen, mit Weisswein ablöschen würzen.

Abkühlen lassen.

Schweinefilet ev. parieren, das ganze Filet wie zu einem Schnitzel aufschneiden, dann plattieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen (nur Innenseite). Farce auftragen. Filet aufrollen ev. binden oder mit Zahnstocker fixieren, Anbraten.

Speck auslegen, Filet drauf legen und in Speck einrollen.

Im Ofen bei 160° ca. 20-25 Min. garen.

### Portweinrahmsauce

(für 5-6 Pers)

2 Knoblauchzehen  
2 Schalotten  
150ml Portwein  
2 dl Kalbsfond (oder Bouillon)  
1-2 EL Tomatenpürrée  
3 dl Rahm  
Einige Tropfen Zitronensaft  
1 Bund Schnittlauch

Knoblauch und Schalotten andünsten, mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond (oder Bouillon) und das Tomatenpürrée dazugeben und wieder etwas einkochen lassen. Den Rahm beifügen und köcheln lassen, bis sie cremig wird. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

### Asiatisches Ofengemüse

(für 8 Personen)

4 Rüebli,  
1 Blumenkohl  
2 Peperoni  
3 Zwiebeln, geachtelt  
  
Gewürzmischung:  
2 Zwiebeln, halbiert  
2 Knoblauchzehen  
250 g Wasser  
50g Olivenöl  
30 g Zitronensaft  
50g Tomatenmark  
2 geh. TL Gewürzpaste (oder Hühnerbouillon)  
2 TL Salz  
¼ TL Pfeffer  
2 TL Garam Masala  
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

Backofen auf 220 Grad vorheizen  
Alle Zutaten für Gewürzmischung mixen.

Alles Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. In Auflaufform geben. Gewürzmischung darübergerben und durchmischen. Im Ofen ca. 75 Minuten garen, zwischendurch mischen. Ev. Temperatur runterstellen damit es nicht schwarz wird!!

### Risotto

Für 4 Personen

2 Tassen Reis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 dl Weisswein  
1 l kräftige Bouillon  
Gryerekäse !!  
Butter  
Safran

Zwiebel andünsten und den Reis dazugeben, glasig werden lassen. Mit Weisswein ablöschen. Safran zugeben. Nach und nach Bouillon dazugeben. Während der ganzen Kochzeit immer wieder rühren. Knoblauch gepresst zum Risotto geben. Kurz vor dem Servieren etwas Butter und Gryerekäse unterrühren.

## Erdbeer-Quarkcrème

Für 4 Personen

Menge	Zutaten
200 g	Erdbeeren
50 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
150 g	Rahmquark
1,5 dl	Rahm, steif geschlagen
100 g	Erdbeeren

Garnitur: einige Erdbeeren, klein  
gewürfelt  
Zitronenzesten



Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäss geben. Pürieren.

Mit Quark und Rahm mischen.

Restliche Erdbeeren fein schneiden und in die Dessertgläser verteilen. Crème darübergeben.

Kurz vor dem Servieren Erdbeeren auf der Crème verteilen und garnieren.

Wer die Crème gerne etwas fester möchte, stellt sie portionenweise ca. 3-5 Std. kühl.

En Guete

Jöni