

Steinpilzsalat

Rezept für 4 Personen:

600g frische Steinpilze

10 St. Getrocknete Aprikosen

½ Zwiebel

10 St. Kirschtomaten

2 EL Butter

Essig, Öl, Salz, Zucker (je nach Geschmack)

200g südtiroler Speck

Zubereitung:

Steinpilze putzen, in grobe Stücke schneiden und in Butter anbraten. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, dazugeben und mitbraten bis alles goldbraun ist. Alles in eine Schüssel geben, die klein geschnittenen Aprikosen und Tomaten dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Öl abschmecken. Steinpilzsalat in die Mitte des Tellers geben und den südtiroler Speck seitlich anrichten.

Schweinefilet in Portweinsoße mit Bratkartoffelschmarrn

Zutaten für 4 Personen

800g Schweinefilet

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Schweinefilet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl auf beiden Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 78° C ca. 25-30 Minuten ziehen lassen. Je dicker die Medaillons sind, umso länger im Rohr lassen.

Zutaten für Bratkartoffelschmarrn

600g Kartoffeln (festkochend und ausgekühlt)

½ Zwiebel

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln grob reiben, in einer heißen Pfanne mit Öl knusprig braten. Die fein gewürfelte Zwiebel dazugeben, kurz weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Tasse kalt ausspülen, den fertigen Kartoffelschmarrn hineingeben, andrücken und stürzen.

Zutaten Portweinsoße

400 ml Portwein

90 ml Wermuth

200 ml Fleischbrühe

2 Zwiebeln

½ Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt

2 EL Butter

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Für die Soße die Zwiebeln und den Knoblauch hacken, dann in etwas Butter glasig anschwitzen. Mit dem Portwein und dem Wermuth ablöschen und einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Fleischbrühe aufgießen, Bratensaft zugeben und aufkochen lassen. Lorbeerblatt zugeben und leise köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Butter und/oder Speisestärke binden. Warm halten.