

## Pastinaken-Senf-Suppe

\*\*\*\*\*

## Schweinshuft nach Eigenkreation

\*\*\*\*\*

## Marroni-Träumli

\*\*\*\*\*

Wein Vorspeise: Divino Amore

Wein Hauptgang: Megala

## Pastinaken-Senf-Suppe



### Zutaten

- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 400g Pastinaken, in Stücken
- 1dl Weisswein oder Cidre (=Apfekwein)
- 7dl Gemüsebouillon
- ½-1 EL Grobkörniger Senf, Salz und Pfeffer
- 350 g Rauchlachsfilet in Würfeli
- 2 EL Crème fraiche
- 1 EL Granatapfelkernen oder Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 EL Haselnüsse, geröstet und grob gehackt

### Zubereitung: ca. 30 Min.

Knoblauch im heissen Öl andämpfen. Pastinaken begeben und mit dämpfen. Mit Wein und Bouillon ablöschen, ca. 10 Minuten weichköcheln. Senf begeben, Suppe fein pürieren, würzen. Mit Crème fraiche, Granatapfelkernen und Haselnüssen anrichten.

Schweinschuft ca. 650 – 800 g



## Marroni-Träumli



### Zutaten

- 30g Meringue-Schalen, zerbröseln
- 280g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut
- 3EL Kirsch **oder** Orangensaft
- 1 Orange, wenig abgeriebene Schale, 2 EL Saft
- 120g Mascarpone
- ½ EL Puderzucker
- 1 EL Milch
- 50g gebrannte Mandeln, grob gehackt
- Vanille Glace
- Marroni 12 Stück

### Zubereitung:

Meringues in die Gläser verteilen. Marroni-Püree mit dem Kirsch verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben und auf die Meringues spritzen. Orangensaft darüber träufeln.

Mascarpone, Puderzucker, Milch und beiseite gestellte Orangenschale gut verrühren. Creme auf dem Marroni-Püree verteilen und mit Mandeln verzieren.

Das Ganze mit 1 Kugel Vanille Glace und den ganzen Marroni auf dem Teller zubereiten und servieren.