

Speisekarte

Hauptgericht

Rinderfilet Wellington

Zutaten:

- 1 kg Rinderfilet (Mittelstück)
- 200 g Champignons
- 150 g Parma-Schinken
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

1. Das Filet von allen Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.
2. Champignons fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen.
3. Auf Frischhaltefolie den Parma-Schinken auslegen, die Champignons darauf verteilen und das Filet einwickeln.
4. In Blätterteig hüllen, die Enden gut verschließen. Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen.
5. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Dessert

Lebkuchen-Tiramisu

Zutaten:

- 200 g Löffelbiskuits
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 3 EL Puderzucker
- 200 ml Kaffee (abgekühlt)
- 100 g Lebkuchen (zerbröselt)
- Kakaopulver

Zubereitung:

1. Mascarpone, Quark und Puderzucker zu einer glatten Creme verrühren.
2. Löffelbiskuits kurz in Kaffee tauchen und in eine Form schichten.
3. Mit der Creme und Lebkuchenbröseln abwechselnd schichten.
4. Mit Kakaopulver bestäuben und für mindestens 2 Stunden kühlen.