

125G BUTTER

1 KLEINE ROTE ZWIEBEL

100 ML ROTWEIN

½ BUND GLATTE PETERSILIE

½ TL PFEFFER, ½ TL PIMENT, 2 ZWEIFE ZITRONENTHYMIAN

Butter aus dem Kühlschrank nehmen

Zwiebel in kleine Stücke schneiden

Zwiebel in Rotwein kochen, bis die Flüssigkeit weg ist

Petersilie klein schneiden

Pfeffer, Piment und Thymian mörsern

Alles vermischen, in Klarsichtfolie wickeln und wieder kühl stellen

2 EL BALSAMICO
1 HANDVOLL GERÖSTETE PINIENKERNE,
2 ZWEIFE BASILIKUM

5 EL ÖL

3 HANDVOLL PFLÜCKSALAT,
RUCOLA, KRÄUTER

5 SCHEIBEN GRAUBROT

5*50G LACHSFILET

Vinaigrette aus Basilikum, Pinienkernen, Balsamico, Pfeffer, Salz mörsern

Oliveöl hinzugeben

Salat waschen und anrichten

Brot rösten und zurechtschneiden

Lachs sehr kurz und heiß anbraten

Salat mit Vinaigrette vermischen

Lachs mit Butter auf Brot anrichten

Schalotten schälen und klein würfeln

Schalotten in Butter mit Lorbeerblatt farblos andünsten

Rotwein und Portwein sukzessive dazugeben und verkochen lassen

Topf in Wasser abkühlen

Mascarpone dazugeben

8 SCHALOTTEN

200 ML ROTWEIN,
200 ML PORTWEIN

4 EL MASCARPONE

Eier, Mehl, Oliveöl, etwas Wasser verkneten

Teig kühl stellen

400G MEHL,
4 EIER, 2 EL ÖL



Spinat waschen und putzen

Bärlauch waschen und putzen

1500G SPINAT

2 BUND BÄRLAUCH

Ofen auf 80° vorheizen

Butter auslassen

Steaks bepinseln und in den Ofen geben

5 FILETSTEAKS



Blätterteig aus dem Tiefkühler nehmen und in den Kühlschrank legen

300G BLÄTTERTEIG





