



## Zum Dahinschmelzen

Die feinsten Blüten  
in hauchzarter Verbindung



### Kalbsfilet in Blumenpfeffer an Rosenkäsefonduta

Für 4 Personen

**500 g Kalbsfilet** am Stück  
**Salz, Pfeffer**  
**2 EL Öl** zum Braten  
**2 EL Blumenpfeffer\***

#### ROSENKÄSEFONDUTA

**150 g Rosenkäse\***  
**2 EL Weisswein**  
**1 dl Vollrahm**  
**1 Eigelb**

**1** Ofen auf 80 °C vorheizen. 1 Platte und 4 Teller mitwärmen. Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze im Öl ca. 8 Minuten rundum anbraten. Auf die gewärmte Platte legen. In der Ofenmitte ca. 60 Minuten garen lassen.

**2** Für die Sauce Käse entrinden, in Würfelchen schneiden. Wein darüber giessen. 20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Rahm und Eigelb in eine Schüssel geben. Über einem warmen Wasserbad unter Rühren so lange erwärmen, bis die Fon-

duta sämig und glänzend ist. Vorsichtig mit Salz abschmecken.

**3** Blumenpfeffer auf Backpapier verteilen. Filet in der Pfeffermischung wenden. Fleisch in dicke Tranchen schneiden. Mit der Sauce anrichten.

**TIPP** Dazu passt Weissweinsrisotto.

 **Zubereitung ca. 15 Minuten**  
**+ ca. 60 Minuten garen**

Pro Person ca. 38 g Eiweiss, 32 g Fett, 3 g Kohlenhydrate, 1900 kJ/450 kcal

\* Erhältlich in Sélection-Qualität

# Zum Träumen

Ein buntes Kaleidoskop  
aus starken Aromen



## Rosenkäse-Dessertteller mit Kürbiskompott

Dessert für 4 Personen

**200 g Kürbis** gerüstet gewogen

**0,5 dl Wasser**

**1 EL Rosenwasser** aus dem  
Delikatessgeschäft

**6 EL Zucker**

**½ Zimtstange**

**2 Sternanis**

**Salz, Cayennepfeffer**

**80 g Haselnüsse** geschält

**2 Feigen**


**ca. 150 g Rosenkäse\***

**1** Für das Kürbiskompott das Gemüse in Würfelchen schneiden. Mit Wasser, Rosenwasser, 2 EL Zucker, Zimt und Sternanis bei mittlerer Hitze kochen, bis der Kürbis gut weich, aber noch nicht verkocht ist. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.

**2** Nüsse in einer Bratpfanne leicht rösten. 2 EL Zucker zugeben und schmelzen lassen. Restlichen Zucker zugeben. Nüsse durch Schwenken leicht karamellisieren. Die Nüsse auf ein Backpa-

pier geben. Mit einer Gabel vorsichtig voneinander trennen (sehr heiss!). Auskühlen lassen.

**3** Zum Servieren Feigen in Schnitze, Käse in Scheiben schneiden. Beides mit dem Kürbiskompott und den Nüssen anrichten.

 **Zubereitung ca. 30 Minuten  
+ ca. 30 Minuten auskühlen  
lassen**

Pro Person ca. 13 g Eiweiss, 25 g Fett,  
23 g Kohlenhydrate, 1550 kJ/370 kcal