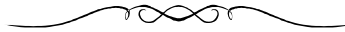


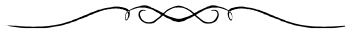
Menue vom Montag, 29.06.2009

Leitung: Norbert Tüscher



Appenzeller Mostbröckli-Terrine

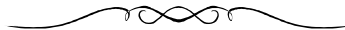
(nach Käthi Fässler, Köchin des Jahres 2009)



Kaninchenfilets im Rohschinkenmantel



Mascarpone-Crème mit Himbeeren



En Guete!!

MOSTBRÖCKLI-TERRINE

(nach Käthi Fässler, Köchin des Jahres 2009)

Eine Terrinenform zu 0,5 l, reicht für ca. 8 – 10 Tranchen

| | | |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| ca. 80 gr | Appenzeller Mostbröckli in dünnen Tranchen | Terrinenform damit auslegen (ein paar Tranchen zum Zudecken beiseite stellen). |
| ca. 20 gr | Appenzeller Mostbröckli | in Würfelchen schneiden, beiseite stellen |
| 200 gr 20 gr 1,6 dl | Farce: alle Zutaten kalt aus Kühlschrank! Pouletbrust, gewürfelt Eiweiss (1 gr oder 2 kl Eier) Vollrahm | im Cutter (z.B. Mulinette) zu einer Farce mixen, durch ein Sieb streichen und mit... |
| ca. 1 TL | Salz und Pfeffer | abschmecken. |
| 40 gr 20 gr 10 gr | Cranberrys, getrocknet Mostbröckliwürfel, (beiseite gestellt) Petersilie, gehackt | zur Farce geben und gut mischen |
| 2 kl | Lammfilets | mit Salz und Pfeffer würzen |



Die mit dünnen Mostbröckli-Tranchen ausgelegte Terrinenform bis zur Hälfte mit der Farce füllen. Die Lammfilets drauflegen und gut andrücken, so dass keine Luftlöcher entstehen. Mit der restlichen Farce auffüllen und mit beiseite gestellten Mostbröckli-Tranchen abdecken.

Jetzt Dampfaren:

Im Dampfgerar (Steamer) bei 75°C auf eine Kerntemperatur von 58°C pochieren.

oder:

Im Ofen bei 140°C im Wasserbad garen. Das Fleisch mit Thermometer messen, auf Kerntemperatur von 58°C pochieren.

Bei 58°C sofort kühl stellen. Das Lammfilet sollte noch rosa sein.

Kaninchenfilets im Rohschinkenmantel

(4 Personen)

Backofen auf 80°C vorheizen, Teller oder Platte aufheizen

1 Bund Basilikum Basilikumblätter von den den Zweigen zupfen
8 Kaninchenrückenfilets mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen, je mit 3 – 4 Basilikumblätter umwickeln, Filets auf je eine Rohschinkenscheibe legen und aufrollen. mit halben Holz-Zahnstochern fixieren.
8 Rohschinkenscheiben Restlicher Basilikum sehr fein hacken.

3 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Kaninchenfilets darin 3 – 4 Minuten braten, und auf vorgewärmte Platte legen. Im Backofen bei 80°C ca. 15 – 20 Minuten weiter garen.

½ dl Noilly Prat Den Bratensatz in der Bratpfanne mit auflösen und durch ein Sieb in Saucenpfännchen giessen.
2 dl Tomatensaft beifügen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen.
1 dl Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet.
Gehackter Basilikum beifügen und die Sauce mit
Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Sauce zu den Kaninchenfilets auf der Platte geben und sofort servieren.

Beilagen:

Risotto oder feine Nudeln.



Mascarpone-Creme mit Himbeeren

(für 8 Personen)

3 frische Vanilleschoten längs halbieren, das Mark herauskratzen. Das Mark mit
500 gr Mascarpone
100 gr. Speisequark
80 gr Zucker glattrühren

400 gr Himbeeren verlesen, ein paar zum späteren garnieren
beiseite stellen. 1/3 der Himbeeren mit
5 EL Himbeergeist pürieren und die Sauce mit den restlichen
Himbeeren vermengen.

8 Gläser abwechslungsweise mit

- Mascarpone-Creme
- Himbeermasse und

150 gr Baiser (Mini-Meringues) schichtweise abfüllen, bis alle Zutaten
aufgebraucht sind. Mit den Baisers abschliessen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit den beiseite gestellten Himbeeren noch garnieren.

