

Menue vom Montag, 30.11.2015

Leitung: Norbert Tüscher



Kochen für unsere Damen

Zum Apéro:

***Longdrink: Gin Passion
Gefülltes Party-Brot***

Zum Menu:

Kartoffelcremesuppe mit Pilzen und Gremolata

***Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pfeffersauce
Wildreis
Karotten & Bohnen***

Marinierte Orangen-Feigen

En Guete!!

Gefülltes Party-Brot

(2 Baguettes für ca. 8 Portionen)

Mis en place:

2 Baguettes

- * 5 Eier
- * 50 gr Parmesan gerieben
- * 1 EL Vollmilch
- * 2 EL gehackte Kräuter
z.B. Thymian, Peterli
- * Salz & Pfeffer

Backofen auf 175 °C vorheizen

Deckel längs abschneiden. (Deckel wird nicht mehr gebraucht, kann für Croûtons verwendet werden).

Baguettes aushöhlen, dabei einen Rand lassen. Ausgehöhlte Krumen in kleine Würfel schneiden.



* alles miteinander in Schüssel verrühren, Brot Krumen beifügen

8 -10 Scheiben Rohschinken in ausgehöhlten Baguettes auslegen, * Eiermasse einfüllen, **30 – 35 Minuten backen.**



Longdrink:

(2 Drinks)

1 Passionsfrucht

halbieren und Fruchtfleisch mit Teelöffel aus der Schale schaben.

8 cl Gin
2 cl Grand Marnier
8 Eiskwürfel
Nuss

in ein Trinkglas geben und verrühren.

2 dl Tonic Water

dazu gießen, nochmals verrühren und servieren.

Gin Passion

Kartoffelcremesuppe mit Pilzen und Gremolata**

(für 4 Portionen)

Gremolata** ist eine italienische Gewürzmischung aus fein gehackter Zitronenschale, Petersille und Knoblauch. Klassisch wird sie zu Ossobuco, geschmorten Kalbshaxen, serviert. Doch auch einer Suppe verleiht sie eine besondere Frische und viel zusätzliches Aroma.

600 gr	mehligkochende Kartoffeln	schälen und in kleine Würfel schneiden
1	Zwiebel	schälen und fein hacken
1 EL	Bratbutter	in grosser Pfanne schmelzen, Kartoffelwürfel und Zwiebeln unter Rühren kurz andünsten
1 lt	Gemüsebouillon	dazugiessen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen lassen bis die Kartoffeln weich sind.
½	**Zitronenschale	
½ Bund	**Petersille	
2 – 4	**Knoblauch je nach Grösse	alles sehr fein hacken, in ein Schälchen füllen.
250 gr	weisse od. braune	Champignons rüsten, halbieren und in feine Scheiben schneiden. In einer Bratpfanne schmelzen lassen und die Pilze darin unter Rühren bei starker Hitze ca. 3 – 4 Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit würzen.
1 EL	Bratbutter	
	Salz & Pfeffer	
100 gr	Suppe saurer Halbrahm	in der Pfanne pürieren. Danach mit Schwingbesen unter die Suppe ziehen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Pilzscheiben darauf verteilen und alles mit ****Gremolata** bestreuen.

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pfeffersauce

(für 2 Portionen)

Backofen auf 80 °C vorheizen, Platte vorwärmen

300 gr.	Geschnetz. Kalbfleisch	mit Salz & Pfeffer unmittelbar vor dem Braten würzen.
1 EL	Bratbutter	In einer Bratpfanne rauchheiss erhitzen, Geschnetzeltes hinein geben mit einem Spachtel flach drücken und ohne wenden 1 Min. braten. Nun noch 20 Sek. Rührbraten und auf vorgewärmte Platte ca. 15 Min nachgaren lassen. mit
1 dl	Den Bratensatz weisser Portwein oder trockener Sherry	auflösen, zur Hälfte einkochen lassen, durch ein feines Sieb in eine Tasse giessen und beiseite stellen.
10 Körner	schwarzer Pfeffer	im Mörser grob zerstoßen.
1 TL	Butter	in die Bratpfanne geben und die Pfefferkörner bei mittlerer Hitze anrösten. (Aroma entfalten).
1 dl	Kalbsfond/+Bratenjus	beifügen und bei grossen Hitze auf ca. 1 dl einkochen lassen.
1 dl	Doppelrahm	beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen bis sie leicht bindet.
1 El	rosa Pfefferkörner	hacken und mit
1 Spritzer	Zitronensaft	in die Sauce geben, über Fleisch verteilen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pfeffersauce



Dazu servieren wir Wildreis, Karotten und Bohnen

Marinierte Orangen-Feigen

(für 4 Personen)

12	Feigen	waschen, trockentupfen, die Schale mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann die Feigen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine Schüssel legen.
2	Orangen	die Schale von ½ Orange dünn abreiben und den Saft von beiden sowie
½	Zitrone	auspressen und alles mischen.
75 gr	Zucker	in kleiner Pfanne langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Erst wenn der Zucker etwas Farbe angenommen hat umrühren.
1 TL	Butter	beifügen und gut verrühren. Jetzt
1 dl	Marsala od. Sherry	die Orangenmischung und
1	Zimtstange	dazugeben und kochen lassen bis sich der Caramel aufgelöst hat. ALLES ÜBER DIE FEIGEN GIESSEN UND ABKÜHLEN LASSEN. Mit Folie zudecken und 2 h kühl stellen.

Jetzt den Sud ohne Zimtstange sorgfältig in eine Pfanne giessen. Die gut abgetropften Feigen mit der Schnittfläche nach oben dicht nebeneinander auf eine Platte legen. Den Sud aufkochen und 2 – 3 Minuten lebhaft kochen lassen. Anschliessend über die Feigen träufeln und diese bis zum Servieren kühl stellen.

Vor dem Servieren

2 dl	Halbrahm	steif schlagen und ein Becher
180 gr	Vanillejoghurt	darunter ziehen. Feigen in Dessertgläser anrichten und einen Klacks Joghurt-Rahm darüber geben.

Marinierte Orangen-Feigen

