

Menue vom Montag, 28.11.2016

Leitung: Norbert Tüscher



Kochen für unsere Damen

Zum Apéro:

**Longdrink: Bella Italia (alkoholfrei)
Gefüllte Blätterteig «Windrädli»**

Zum Menu:

Süsskartoffelsüppchen mit Kürbiskernrahm

Frisée-Salat mit Bündnerfleisch u. Nuss-Tartar

**Schweinssteak mit Schalottenbutter
Bratkartoffeln und Broccoli**

Limetten-Mascarpone Mousse mit Mandelgarnitur

En Guete!!

Longdrink:

(1 Drink)

4 cl	Erdbeerpürée
4 cl	Orangensaft
6 cl	Sanbitter
1	Rosmarinzweig

Bella Italia (alkoholfrei)

alles mischen, durchrühren mit Eiswürfel
auffüllen und mit
garnieren

Gefüllte Blätterteig „Windrädli“

(3 Blätterteig zu 25 x 42 cm, ergeben 45 Windrädli, 14 - 16 Portionen.)

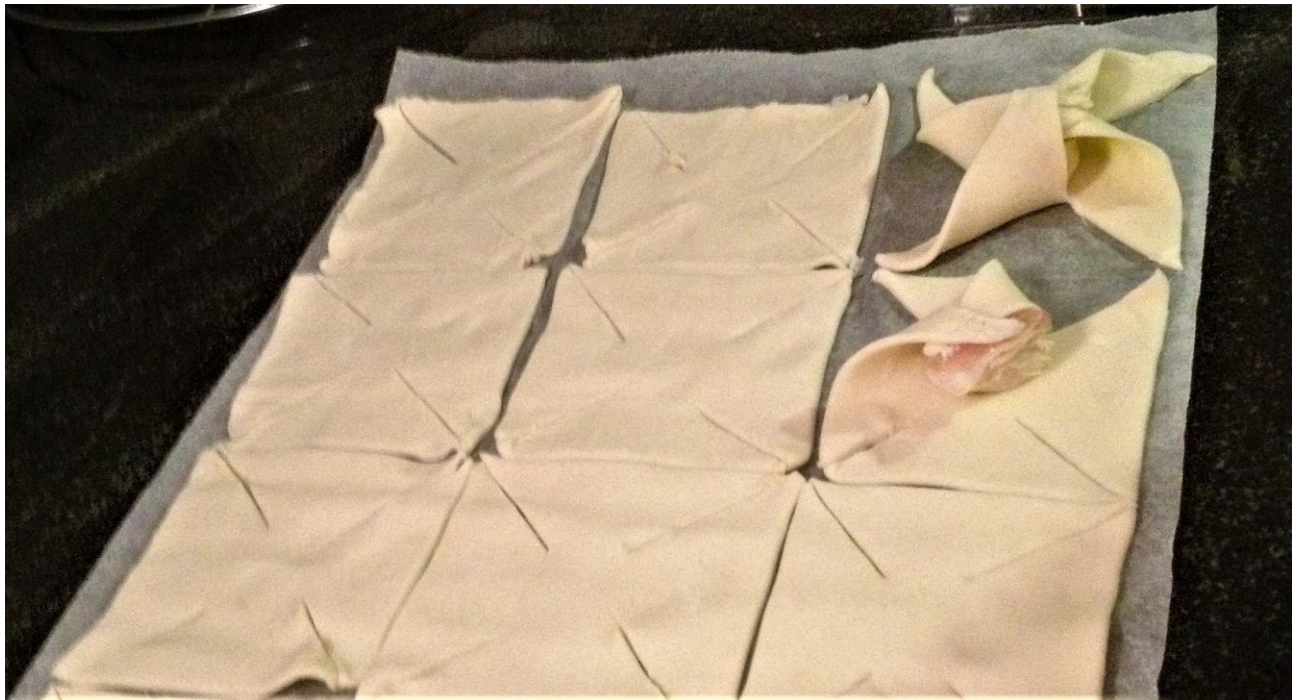
Backofen auf 200 °C vorheizen

3 Pack	Blätterteig 25 x 42 cm
1 Dose	Pfeffer-Contadou
1 Dose	Kräuterfrischkäse
2	Schweinsbratwürste
2 Scheiben	Rohschinken
1 Sack	Dörr-Aprikosen
1 Ei	zerquirlt

Den ausgewallten Teig in ca. 8,5 x 8,5 cm grosse Quadrate schneiden, von jeder Ecke aus zur Mitte ca. 2 - 3 cm einschneiden. Wahlweise je einen Teelöffel

- Kräuterfrischkäse und Dörr-Aprikosen
- Pfeffer-Contadou und Rohschinken
- Brät einer Schweinsbratwurst

füllen, gemäss Abbildung den Teig einschlagen, mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C 12' im Backofen backen.



Frisée-Salat mit Bündnerfleisch u. Nuss-Tartar

(Mengen für 4 Portionen)

2 EL	Haselnussblättchen	in trockener Bratpfanne rösten, auskühlen
1	Birne	waschen und mit Sparschäler oder Hobel in einige hauchdünne Scheiben schneiden, mit
1 EL	Zitronensaft	beträufeln. (damit sie nicht braun werden)
2	Birnen	schälen, entkernen und ganz klein würfeln.
1 EL	Nussöl	geröstete Nussblättchen und Birnenwürfel mit
1 EL	Zitronensaft	mischen = Nuss-Tartar
1	Frisée-Salat	waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen.
16 Scheiben	Bündner Fleisch	auf Teller verteilen, Frisée und Nuss-Tartar und Birnenscheiben daneben anrichten.
4 EL	Olivenöl	
1 EL	Zitronensaft	
1 Prise	Zucker	mit Salz und Pfeffer verquirlen und über den Salat träufeln. Wenig Meersalz und groben Pfeffer bestreuen, servieren.
dazu	Baquette	servieren.

Süßkartoffelsüppchen mit Kürbiskernrahm

(Menge x 2 ergibt 12 – 16 Portionen)



500 gr	Süßkartoffeln	schälen und in Scheibenschneiden
1	mittlere Zwiebel	schälen und hacken
1	rote Chilischote	der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden
4	Thymianzweige	Blättchen von den Zweigen zupfen
1 EL	Butter	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Chilistreifen darin andünsten, Süßkartoffeln, Thymian und beifügen und ca. 20 Min. zugedeckt weich garen.
8 dl	Gemüsebouillon	
Während dem Garen...		
2 EL	Kürbiskerne	in trockener Bratpfanne rösten bis sie leicht aufblähen. Abkühlen lassen und grob hacken.
1 dl	Rahm	zum Ende der Garzeit der Suppe beifügen und kurz mitkochen.
1 dl	Rahm	steif schlagen, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und die gerösteten Kürbiskerne untermischen. Bis zum Servieren kühl stellen.
Suppe nach dem Garen...		
3 EL	Sojasauce	mit dem Stabmixer fein pürieren, wenn nötig mit Wasser etwas verdünnen mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. nochmals aufkochen und...
Suppe in Tassen servieren...		
Kürbiskernrahm darüber verteilen.		

Schweinssteak mit Schalottenbutter

(Mengen für 4 Portionen)

Schalottenbutter:

2	Schalotten	schälen und sehr fein hacken
1 EL	(ca. 10 gr.) Butter	in Pfanne geben und erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten
½ dl	Madeira oder Portwein	und
1 dl	Rotwein	beifügen und alles auf lebhaftem Feuer so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Schalotten auskühlen lassen
½ Bund	Estragon oder glattblättrige Petersilie	fein hacken.
90 gr	Butter	weich durchrühren bis sich kleine Spitzen bilden. Die ausgekühlte Schalotte, den Estragon,
1 TL	grobkörniger Senf	
½ TL	Balsamico-Essig	beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und sehr gut mischen.

Die Buttermischung in einer Alu-Folie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Schweinssteak:

Backofen auf 80°C vorheizen

4	Schweinssteak (150 gr)	beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.
1 EL	Bratbutter	in Bratpfanne erhitzen, die Schweinssteak auf jeder Seite 1 – 1 ½ Min. anbraten, sofort auf vorgewärmte Platte geben und im Backofen 30 – 45 Minuten nachgaren lassen. Überschüssiges Bratfett abgiessen. Denn Bratensatz mit
½ dl	Madeira oder Portwein	und
1 dl	Rotwein	auflösen und auf ½ dl einkochen lassen. Durch ein Sieb in eine kleine Pfanne giessen und beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren:

Backofen mit den Steaks auf 230 °C stellen und Steaks 4 – 5 Min. Temperatur annehmen lassen. Gleichzeitig den Bratenjus nochmals kräftig aufkochen, ca. 60 gr. Schalottenbutter dazu geben und in die kochende Sauce einziehen lassen. Wenn nötig mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Steaks quer zur Faser in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Schalottenbuttersauce umgiessen. [1 Estragone Zweig zur Garnitur beifügen.](#)

Dazu servieren wir

Pomme Risollé

Zubereitung nach Packungsbeilage und 2 – 3 Röschen

Broccoli

als „Farbtupf“

Limetten-Mascarpone Mousse mit Mandelgarnitur

(Mengen alles mal 2 für 12 – 16 Portionen)

Garnitur:

50 gr	Zucker	in einer Pfanne caramelisieren, und nur sehr wenig darunter mischen und leicht hellbraun werden lassen.
1 EL	Wasser	
100 gr	Mandelsplitter	
	Fleur de sel	

Auf Backpapier geben und sofort in Portionen verteilen, auskühlen lassen.

Mousse:

250 gr.	Mascarpone	alles glattrühren.
100 gr.	Zucker	
2	abgeriebenen Limettenschalen	sehr steif schlagen, sorgfältig in zwei Portionen unter den Mascarpone ziehen und in den Spritzsack füllen. Mousse in die Schalen spritzen und bis zum Servieren kühl stellen. Garnitur begeben und servieren.
1 EL	Limettensaft	
2 dl	Rahm	

