

**Menue vom Montag, 27.11.2017**

Leitung: Norbert Tüscher



# Kochen für unsere Damen

Zum Apéro:

***Longdrink: Himbeer Spritz mit Prosecco  
Gefüllte Medjooldatteln***

Zum Menu:

***Gersten-Kopfsalat mit Rauchlachs***

***Pfeffer-Hacksteaks mit Mango-Basilikum Sauce  
mit Taglierini und Romanesco***

***Aprikosen-Tiramisu aus dem Becher***

En Guete!!

## Longdrink: Himbeer Spritz mit Prosecco

(1 Drink)

2 cl	Holunder Sirup	
2 cl	Himbeer Sirup	alles mischen, durchrühren mit Eiswürfel
1 dl	Prosecco	auffüllen und mit
3	Himbeeren auf Spiess	ins Glas stellen

## Gefüllte Medjoodatteln

(für 4 Personen)

8	Medjoodatteln, längs aufschneiden und Stein entfernen
1 Orange	filetieren (mind. 8 Schnitze)
65 gr	Weichkäse in Schnitze schneiden

Sprossen: ein Schnitz Orangenfilet mit einem Schnitz Weichkäse in die Datteln füllen, mit wenig Sprossen garnieren.



## Gersten-Kopfsalat mit Rauchlachs

(Mengen für 12 - 14 Portionen)

140 gr	Rollgerste	in einer Pfanne mit Wasser bedecken, salzen, aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30' bissfest garen. Die Gerste in ein Sieb abgiessen, kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben.
2 EL	Apfelessig	
2 EL	Zitronensaft	
1 TL	scharfer Senf	
etwas	Salz + Pfeffer	alles sehr gut verrühren, danach sukzessive
4 EL	Olivenöl	gut unterschlagen. Die Sauce über die Gerste giessen und zugedeckt mind. 1 h ziehen lassen.

## ff. Gersten-Kopfsalat mit Rauchlachs

150 gr Kopfsalat (od. Spinat) in siedendem (Salz-)Wasser 10 – 15 Sek. zusammenfallen lassen, in ein Sieb abgiessen kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

100 gr Rauchlachs in kleine Würfel schneiden.

Unmittelbar vor dem Servieren:

Rauchlachs und  
Kopfsalat

unter die Gerste mischen, wenn nötig nachwürzen und in die Weck-Gläser verteilen.

50 gr Crème Fraîche  
Dill + Petersilie

mit etwas Salz und Pfeffer verrühren und auf jeden Salat ein Tupfer geben. Mit je etwas garnieren.



# Pfeffer-Hacksteaks mit Mango-Basilikum-Sauce

(Menge für 4 Personen)

## Hacksteaks:

1	Frühlingszwiebel	fein hacken und in
1 TL	Butter	2' glasig dünsten. In eine grosse Schüssel geben und auskühlen lassen.
½ Bund	Basilikum und	fein hacken.
½ Bund	Petersilie	im Mörser zerstossen.
1 EL	rosa Pfeffer eingelegt	verquirlen. Alle diese Zutaten mit...
1	Ei	und
400 gr	gehacktem Kalbfleisch	zur ausgekühlten Frühlingszwiebel geben. Die
150 gr	Kalbsbrät	Masse mit <b>Salz</b> kräftig würzen und gut durchkneten, wenn nötig nachwürzen.
		Aus dem Fleischteig 8 gleichmässige Hacksteaks formen und mit
16	Specktranchen	umwickeln. Mit wenig Olivenöl bestreichen.

## Tipp:

Um gleichmässige Hacksteaks zu erhalten, den Fleischteig auf einem Teller zu einem Kuchen formen und in 8 Teile schneiden.



## Mango-Basilikum-Sauce:

1	Frühlingszwiebel	fein hacken und mit Olivenöl 2' glasig dünsten.
1 EL	Curry-Pulver	darüber streuen und kurz mitdünsten. Danach in eine kleine Schüssel geben und auskühlen lassen.
300 gr	Mangowürfel	in kleine Würfelchen schneiden.
1 Bund	Basilikum	fein hacken und zu den Mangowürfelchen geben.
1 Becher	griech. Joghurt	zu den Mangowürfelchen und dem Basilikum
4 EL	Mayonnaise	geben und alles mit den abgekühlten Frühlingszwiebeln gut vermischen. Mit
	Salz u. Pfeffer	würzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

## Hacksteaks braten (od. grillieren):

Die Hacksteaks	in einer Bratpfanne mit heisser Bratbutter, zuerst auf der Nahtseite (Specktranchen) 5 – 6 Minuten braten und dann auf der zweiten Seite nochmals 5 – 6 Minuten braten. Gegen Ende der Bratzeit, mitbraten und damit die Hacksteaks garnieren.
Rosmarinzweige	



**Mango-Basilikumsauce**



**Hacksteaks mit Speckmantel**

Dazu werden Nudeln und Romanesco gereicht. Zubereitung nach Packungsanleitung.

# Aprikosen-Tiramisu aus dem Becher

(Mengen ergeben ca. 6 Portionen)

600 gr	Aprikosen	halbieren, Stein entfernen und nochmals vierteln. In einer Pfanne mit und den Aprikosen aufkochen und die Früchte weichkochen. Dann vom Herd ziehen und auskühlen lassen.
4 dl	Apfelsaft	
50 gr	Zucker	
½ Bund	Basilikumblätter	in Streifen schneiden, zusammen mit
50 gr	Pistazien	
180 gr	Joghurt nature	
50 gr	Puderzucker	in einem hohen Becher mit dem Stabmixer fein pürieren.
2 dl	Rahm	steif schlagen
1	Limette	die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
250 gr	Mascarpone	mit der Limettenschale, dem Saft und dem Basilikum-Pistazien-Joghurt glattrühren. Zuletzt den steifen Rahm unterheben.
100 gr	Löffelbiskuits	in Stücke schneiden und damit den Boden der Becher auslegen. Evtl. mit etwas Aprikosenlikör beträufeln. Darauf zuerst eine Schicht des Aprikosenkompotts und dann etwas Mascarponecrème verteilen. Mit dem Rest nochmals auf gleiche Weise verfahren. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren:

1	Pistazien Basilikumblatt	darüber streuen und mit garnieren.
---	-----------------------------	---------------------------------------

