

**Menue vom Montag, 30.11.2020**

Leitung: Norbert Tüscher



# Kochen ohne Damen

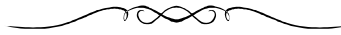
(Corona bedingt)

Vorspeise:



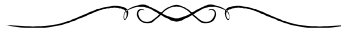
***Biersuppe mit Wurzelgemüse***

Hauptgang:

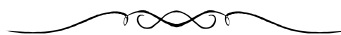


***Pouletstreifen mit roten Zwiebeln und Kräutern***

Dessert:



***Aprikosen-Amaretti-Tiramisù***



En Guete!!

## ***Biersuppe mit Wurzelgemüse***

(4 Personen)

1	Zwiebel	}	rüsten und in kleine Würfel schneiden (5 mm)
2	Karotten		
1	mittlere Pastinake		
1 EL	Bratbutter		in Kochpfanne erhitzen, gerüstete Gemüsewürfel andünsten und
1 EL	Mehl		darüber streuen, kurz mitdünsten
5 dl	dunkles Bier		und
4 dl	Gemüse Boullion		beifügen, alles aufkochen und die Suppe 10 – 15 Minuten leise kochen lassen
			Inzwischen...
2	Scheiben Toastbrot		entrinden und in kleine Würfel scheiden. In einer Bratpfanne
1 EL	Bratbutter		erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun knusprig braten. Auf einen Teller mit Küchenpapier geben.
1 dl	Rahm		
1	Eigelb		miteinander verquirlen.
	Vor dem Servieren		Suppe nochmals kräftig erhitzen, vom Herd ziehen und den Eigelbrahm unterrühren. Die Suppe mit abschmecken, in tiefe Teller anrichten.
	Salz, Pfeffer, Muscatnuss		
1	Bund Schnittlauch		in Röllchen geschnitten und mit den Brotwürfeln darüber streuen – servieren!

## ***Pouletstreifen mit roten Zwiebeln und Kräutern***

(4 Personen)

500 gr	Pouletbrüstchen		in feine Streifen schneiden ggf halbieren oder dritteln
	Salz, Pfeffer		beidseitig würzen
4	rote Zwiebeln	}	1) schälen und in Schnitze schneiden längs halbieren, entkernen und in feinste Streifen schneiden oder hacken
2	Knoblauchzehen		
2	Peperoncini		
8	Thymianzweige	}	2) Blättchen von den Zweigen zupfen in feine Streifen schneiden Nadeln von den Zweigen zupfen und sehr fein hacken
4	Salbei Blätter		
2	Rosmarinzweige		
4	Toastscheiben		in kleine Würfel schneiden
2	Zitronen		Enden wegschneiden, werden nicht verwendet, Rest in dicke Scheiben schneiden, Scheiben halbieren.

## ff Pouletstreifen mit roten Zwiebeln und Kräutern

- 4 EL Olivenöl in Bratpfanne erhitzen
- 1) (Zwiebelmischung) bei mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten darin anbraten  
Hitze erhöhen, Zwiebelmischung an den Rand schieben,  
die Pouletstreifen in die Pfanne geben und ohne  
wenden 1 Minute anbraten. Danach...
- 2) (Kräutermischung) darüber streuen und alles zusammen 1 Minute  
rührbraten. Alles auf eine Platte geben und mit  
Alufolie abdecken.
- 4 EL Olivenöl zum Bratensatz in der Bratpfanne geben und die  
Brotwürfel goldbraun rösten, auf einen Teller geben. Dann die  
Zitronenscheiben beidseitig leicht braun anbraten...
- 2 dl Weisswein dazu giessen und um ca. 1/3 reduzieren. Jetzt  
2 TL Butter beifügen und unter Rühren schmelzen lassen.
- Jetzt die Pouletstreifen wieder dazu geben, nochmals  
aufkochen. Danach auf die Teller anrichten und mit  
Brotwürfel bestreuen.

**Dazu wird Blattsalat gereicht.**

## Aprikosen-Amaretti-Tiramisù

(8 Personen)

- 800 gr Aprikosen }  
100 gr Zucker } 1)  
2 Thymianzweige }  
entsteinen, klein würfeln in eine Pfanne geben und mit  
bestreuen.  
Blättchen von den Zweigen zupfen und beifügen. Alles  
Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vom  
Herd ziehen und mit dem Stabmixer zwei- bis dreimal  
kurz pürieren. **Nicht alles pürieren!** Ca. 4 EL Kompott  
beiseite stellen.
- 500 gr Mascarpone }  
180 gr Sauermilch } 2)  
1 EL Zucker }  
1 Zitrone }  
mit dem Schwingbesen verrühren und von  
die Schale dazu reiben.
- 3 EL Aprikosensirup }  
2 EL Wasser } 3)  
2 EL Amaretto }  
mischen.
- 200 gr Löffelbiscuits }  
3) }  
200 gr Amaretti italiani }  
1) Kompott }  
2) Crème }  
**Die Hälfte!** in eine Form legen und mit **der Hälfte** von  
benetzen. Jetzt **die Hälfte** von  
grob darüber bröseln. Nun **die Hälfte** von  
und **die Hälfte** von  
verteilen. Die restlichen Löffelbiscuits nochmals über  
Die Crème verteilen, benetzen, Kompott und Crème  
verteilen. Das beiseite gestellte Kompott dekorativ  
darauf verteilen. Zugedeckt ca. 2 h kühl stellen.

Wohl bekomms!!!