



Menü vom 16.1.2018

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Kopfsalatstreifen „Hawaii“

Mit Ananas und Rahm

Kalbsschnitzel gefüllt

mit Selleriemus

an Zitronensauce

Erbsengemüse

Pommes duchesse

„Rehrücken“ mit Haselnüssen

Kaffee

ZWIEBELSUPPE

Gemüsezwiebeln in Scheiben schneiden und in Butter glacieren. Mit entsprechender Menge Boullion auffüllen und kochen, bis die Zwiebeln weich sind.

Toastscheiben dick mit Reibkäse bestreuen und im Ofen gratinieren.

KOPFSALAT

Salatblätter in Streifen schneiden. Die Ananas in kleine Würfel schneiden und zusammen mit eigener Salatsauce, dem Schlagrahm und dem Salat mischen und dann auf Teller anrichten. (Tomatenschnitt)

KALBSSCHNITZEL

Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und weich kochen, hacken und dann grob pürieren. Die Kalbsschnitzel würzen und mit der abgeschmeckten (evtl. auch mit etwas Rahm verfeinern) Masse füllen und mit Zahnstocher verschliessen, dann braten Auf Saucenspiegel servieren

ZITRONENSAUCE

Rahm langsam kochen, bis er dickflüssig wird und mit Zitronensaft abschmecken (je nach Gusto).

ERBSENGEMÜSE

Erbsen mit etwas Boullion kochen, mit Maizena leicht abbinden und halbierte und pochierte Silberzwiebeln darunterheben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Tomatenwürfeli als Garnitur.

Den Rest vom Selleriemousse in einem Topf heiss machen und mit dem Glacéportionierer auf Teller zusammen mit dem Erbsengemüse anrichten.

Pommes duchesse

Kartoffel schälen, kochen und wenn weich, dann das Wasser abschütten und die Kartoffeln aufdämpfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, pürieren, mit Milch und Eigelb glattrühren. In Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf einem mit Papier belegten Backblech Rosetten spritzen. Mit Eigelb bestreichen. Im Ofen goldbraun gratinieren.

DESSERT

100gr. Butter mit 250gr. Puderzucker, 3 Eigelb und 100 gr. weicher dunkler Schokolade cremig rühren. 30 gr. Semmelbrösel mit 2 El Rum befeuchten, 50 gr. Mehl mit 2 Tl Backpulver sieben, 3 Eiweiss mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. In die Buttercrème die eingeweichten Brösel, 100 gr. Haselnüsse, das Mehl und 8 El. Milch einrühren und zum Schluss den steifen Eischnee unterheben. Die Masse in eine gebutterte Cakeform füllen und bei 140 bis 160 Grad (aufsteigend) auf der 2. Schiene ca. 1 Std. backen. Nach dem Auskühlen mit Schlagrahm servieren oder mit Schoggiguss überziehen.