M E N U

vom 13. Februar 2018

*

Rassige Birnen-Käse-Wähe

*

Linsensalat - Bouquet

*

Rindsroulade und Kartoffelstock
Kürbistaler mit Pilzen

*

Beschwipste Amaretto-Crème

Rassige Birnen – Käse -Wähe

Zutaten für 4 Personen:

1 Stk. Backpapier
1 Kuchenteig ca. 270 g
Belag:
3 Birnen, geschält, in Scheiben
200 g Raclettkäse
50 Gruyere
Guss:
3 Eier
2 dl Vollmilch
1 dl Vollrahm
8 rote Chilis
Salz

Zubereitung:

Teig in Form legen, mit einer Gabel einstechen. 2/3 des Käses (Röstiraffel) auf den Teigboden streuen, Birnenscheiben darauf legen, restlichen Käse darüber verteilen. Guss: Alle Zutaten gut verrühren auch die in Ringe geschnittenen Chilis und in der unteren Hälfte bei 200 ° U/O vorgeheiztem Backofen 30 Min. + 8 Min. nur Unterhitze backen.

Linsensalat

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
1 Gemüsebouillontöpfli klein
150 g Jungspinat (oder Nüsslisalat)
250 g rosa Linsen
1 Langjäger
2 El Kräuternessig
3 El Olivenöl
wenig Pfeffer
1 Paquet

Zubereitung

Linsen knapp weich kochen. Zwiebeln fein hacken, in heissem Oel 2 Min. dünsten. Bouillon und Linsen darunter mischen. Salat auf Teller anrichten, Landjäger in dünne Scheiben schneiden, darüber streuen.

Rindsroulade mit Kartoffelstock, Kürbisscheiben garniert

Zutaten für 4 Personen:

4 Rindsroulade (Rindssaftplätzli) ca. 150 g
16 Specktranchen
1 Bund Peterli
2 Zwiebeln fein gehackt
2 Essiggurke
Senf, Paprikapulver, Pfeffer, Salz
Suppengrün (1 Rübli, ¼ Stk. Sellerie, 2 Blätter Lauch)
2 dl Rindsbouillon
1 Beutel Rotweinbratensauce (Migros)
1 Ei Tomatenmark
Rotwein

Zubereitung Roulade:

Roulade würzen, mit Senf gleichmässig einstreichen. Specktranchen darauf legen, Peterli, Zwiebeln, Essiggurke klein schneiden, darauf verteilen, alles einrollen, mit Zahnstocher fixieren.

Roulade auf beiden Seiten gut anbraten, Suppengrün dazu und mit Wein ablöschen. Rindsbouillon dazu und ca. 1.20h schmoren. Ev. noch etwas Bouillon nachgiessen. Ev. Tomatenmark und Saucenpulver begeben.

Zutaten für 4 Personen: Kartoffelstock

1 kg mehligte Kartoffeln
1,5 dl Milch
1 dl Vollrahm
20 g Butter
Muscat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffel weich kochen, würfeln, zu Pürée verarbeiten. Milch und Rahm heiss werden lassen unter rühren nach und nach die Butter begeben, bis Gewünschtes luftig und fein ist.

Zutaten für 4 Personen: Kürbis garniert

400 g Kürbis
200 g Steinpilze
1 kleine Zwiebel
Peterli, Schnittlauch
1 Ei Butter
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kürbisrondellen ca. 10 cm im Durchmesser, 2 cm dick
In Salzwasser ca. 10 Min. weich kochen
Zwiebel und Steinpilze in Stücke schneiden
Kräuter hacken, alles im Butter andämpfen,
Rahm beifügen, sämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer
würzen, auf Kürbisrondellen legen.

Amaretto-Mascarpone-Crème

Zutaten für 4 Personen

150 g Amarettini gehackt
4 El Amarettolikör
250 g Mascarpone
250 g Rahmquart
½ dunkle Schokolade geraspelt
1 Vanilleschote ausgekratzt
5 El Zucker

Zubereitung

Geben Sie Mascarpone, Rahm, Zucker in eine Schüssel. Vanilleschote auskratzen und beifügen und alles verrühren zu einer glatten Crème.

Nehmen Sie 4 Dessertgläser und legen Sie die gehackten Amarettini hinein. Mit Likör übergießen. Crème darüber und kalt stellen.

Dekorieren: nach ca. 45 Min. im Kühlschrank Rest Amarettini und Schoggiraspel darauf garnieren.