



Kürbissuppe

Cordon rouge

Bratkartoffeln

Grilltomate, Bohnen

Orangenmousse

KÜRBISSUPPE

Kürbis schälen, halbieren und entkernen. Kürbis in Würfel schneiden und in Gemüsebouillon (entsprechend der Menge, die benötigt wird) kochen, pürieren, abschmecken und mit Kartoffelstock-Flocken abbinden. Kürbiskerne anrösten, mit gedünsteten Lauchringen auf die Suppe in die Tassen geben, mit Kürbiskernöl ein Muster darauf zeichnen.

CORDON ROUGE 10 X

4 EL Pesto rouge mit 150gr. Parmesan mischen, Kalbsplätzli damit gut füllen, mit den Zahnstochern schliessen und würzen. Ein tiefer Teller mit Mehl, ein zweiter Teller 150 gr. Sauerrahm mit 3 EL Pesto gemischt, ein dritter Teller mit Panierbrot, 100gr. Parmesan und Paprika gemischt, bereitstellen. Gefüllte Schnitzel in Mehl wenden, dann in der Rahmmasse und zum Schluss in der Panierbrotmischung wenden und etwas andrücken. In einer Pfanne im heissen Öl bei mittlerer Hitze beidseits braten.

GRILLTOMATE, BOHNEN

Tomaten ausstechen, halbieren, mit Salz und Pfeffer, evtl. etwas Knoblauch würzen, und mit dem Rest Parmesan gratinieren. Die Bohnen putzen und kochen, mit Butter und gehackten Zwiebeln anschwanken und warm stellen.

BRATKARTOFFELN

Kleine Kartoffeln mit Schale halbieren, salzen und in der Pfanne anbraten und dann mit Deckel fertig garen, mit dem restlichen Sauerrahm servieren

ORANGENMOUSSE (4 PERSONEN)

Cantucci (80 gr.) grob zerbröckeln und in Dessertgläser verteilen. Mit Grand Manier beträufeln. Lemon Curd (150 gr.) mit 1 EL Zitronensaft glattrühren und auf die Cantucci geben. **Mousse:** 1 Ei, 1 Eigelb und 2 EL Zucker, Orangensaft und Orangenschale von 1 Orange (1/2 dl) verrühren und im nicht zu heissen Wasserbad weiter rühren, bis es einen festen Schaum gibt. Die im kalten Wasser eingelegten 2 Blatt Gelatine ausdrücken und 1 EL Grand Marnier begeben und rühren, bis die Gelatineblätter aufgelöst sind. Schüssel in kaltes Wasser stellen und ab und zu rühren, bis die Masse glatt und leicht fest wird. Das restliche Eiweiss mit 2 EL Zucker steif schlagen, mit dem geschlagenen 1 ½ dl Rahm unter die Masse heben und in die Dessertgläser auf die Cantucci geben. Anschliessend 1 ½ Std. kühl stellen. Zum Servieren mit Orangenfilets und geschlagenem Rahm garnieren.

GUTEN APPETIT!