

Menüvorschlag vom 01.09.2008

Kürbis-Aprikosen-Suppe

Eglifilets auf Gemüsestäbchen

Fleischtürmchen

mit

Schaumwein-Sauce

Weichkäse mit Birnen-Gelee

Schokolade-Tatar auf Pistazien-Bisquit

Kürbis-Aprikosen-Suppe

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Für 6 Personen

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Butter zum Dämpfen
- 400 g Kürbisfleisch, z.B. Oranger Knirps, in Stücke geschnitten
- 6 Dörraprikosen, ca. 40 g, gewürfelt
- 6 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

- 1 EL fein gehackte glattblättrige Petersilie
- wenig Pfefferbouquet, grob zerstoßen



ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Kürbis und Aprikosen beifügen, mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt 15-20 Minuten weich kochen.
 - 2 Alles fein pürieren, Rahm beifügen, aufkochen, würzen. Die Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren.
- Die Suppe lässt sich bis und mit Pürieren ½-1 Tag im Voraus zubereiten, kühl aufbewahren. Vor dem Servieren Rahm beifügen, unter häufigem Rühren erhitzen, abschmecken. Dazu Flûtes servieren.

Eglifilets auf Gemüsestäbchen

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 6 Personen

Gemüsestäbchen:

je 150 g Rüebli, Pfälzerrüebli und Lauch, gerüstet, in 10 cm lange Stäbchen geschnitten

¼ TL Salz

2 EL Butter

1-2 cm Ingwer, geschält, klein gewürfelt

Eglifilets:

12 kleine Eglifilets, ca. 300 g

1 EL Mehl

Bratbutter oder Bratcrème

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauch zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Gemüsestäbchen würzen, auf dem Dämpfkorbchen zugedeckt 5-10 Minuten knapp weich kochen, herausnehmen.
- 2 Butter und Ingwer in derselben Pfanne erhitzen. Gemüse beifügen, sorgfältig wenden.
- 3 Eglifilets mit Mehl bestäuben. Portionenweise in der Bratbutter anbraten, würzen.
- 4 Gemüse und Eglifilets auf vorgewärmte Teller verteilen, mit der Ingwerbutter beträufeln.
Zum Vorbereiten das Gemüse blanchieren, ausgekühlt zugedeckt aufbewahren. Kurz vor dem Servieren Butter und Ingwer erhitzen, Gemüse darin heiss werden lassen.

Fleischtürmchen mit Schaumwein-Sauce

ZUTATEN

Vorbereiten: Fleisch 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Niedergaren: ca. 15 Minuten

Für 6 Personen

Fleischtürmchen:

6 Kalbsplätzchen, z.B. rundes Möckli oder Filet, je ca. 1,5 cm dick, je ca. 40 g

6 Rindsplätzchen, z.B. Huft oder Filet, je ca. 1,5 cm dick, je ca. 40 g

6 Schweinsplätzchen, z.B. Huft oder Filet, je ca. 1,5 cm dick, je ca. 40 g

Bratbutter oder Bratcrème

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Schaumwein-Sauce:

2 dl Schaumwein

2 dl Fleischfond

2 TL Maisstärke

2 dl Rahm, geschlagen

1 Prise Zucker

Salz

Pfeffer

Zitronen-Risotto:

1 Schalotte, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

300 g Risottoreis, z.B. Carnaroli

2 dl Schaumwein oder Gemüsebouillon

7 dl Gemüsebouillon

1 Zitrone, abgeriebene Schale

einige Tropfen Zitronensaft

1 dl Rahm

50 g geriebener Sbrinz

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zitronenzesten zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1** Ofen auf 80 °C vorheizen. Platte und Teller darin warm stellen.
- 2** Für die Fleischtürmchen Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter 1 Minute anbraten, würzen, auf die vorgewärmte Platte legen. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten niedergaren. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 °C 15 Minuten warm gehalten werden.
- 3** Für die Sauce Bratsatz mit dem Schaumwein ablöschen, auflösen und einkochen. Fleischfond mit der Maisstärke anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen, unter Rühren aufkochen und etwas einkochen.
- 4** Für den Risotto Schalotte in der Butter andämpfen. Reis dazugeben, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Schaumwein oder Bouillon ablöschen, einkochen. Nach und nach heisse Bouillon beifügen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Reis häufig umrühren. Während ca. 15 Minuten al dente kochen, bis er sämig ist. Zitronenschale, -saft, Rahm und Sbrinz beifügen, nur kurz erhitzen, abschmecken. Sofort servieren.
- 5** Rahm sorgfältig unter die Sauce ziehen, würzen.
- 6** Das Fleisch auf vorgewärmte Teller auftürmen, Sauce und Zitronen-Risotto dazugeben, garnieren. Risotto vorbereiten: Schalotte in Butter dämpfen. Reis andünsten, mit Schaumwein oder Bouillon ablöschen, einkochen. Dann nur mit der Hälfte der Bouillon kochen, Risotto locker auf ein Blech verteilen, auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Reis in die Pfanne zurückgeben, nach und nach restliche heisse Bouillon dazugiessen, Risotto fertig zubereiten wie oben.

Weichkäse mit Birnen-Gelee

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Fest werden lassen: mindestens 6 Stunden oder über Nacht

Für 6 Personen

Birnen-Gelee:

2 dl Wasser

1 TL Zitronensaft

6 Pimentkörner (Nelkenpfeffer), halbiert

3 EL Zucker

1 Birne, z.B. Gute Luise, halbiert, entkernt, in Spalten geschnitten

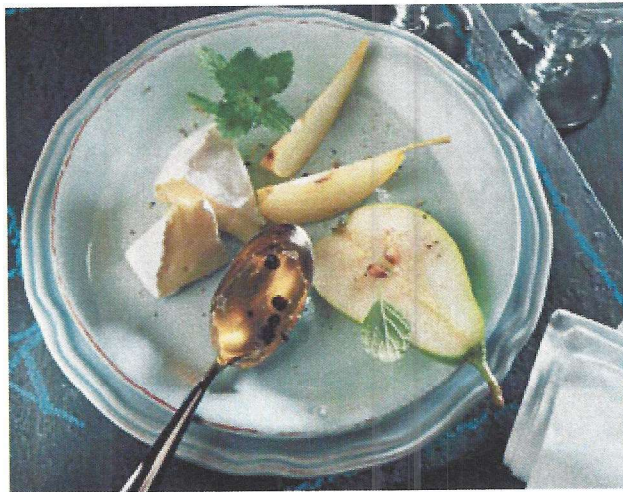
200 g Gelierzucker

Käse:

1 Brie, z.B. Kartause Ittingen, ca. 200 g

1 reife Birne, z.B. Gute Luise, in Scheiben geschnitten

6 Zitronenmelissenzweiglein zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Für das Birnen-Gelee alle Zutaten bis und mit Zucker aufkochen. Birnenspalten beifügen, zugedeckt knapp weich kochen, herausnehmen und zugedeckt kühl stellen.
- 2 Birnen-Kochflüssigkeit (ca. 2 dl) mit dem Gelierzucker 4 Minuten sprudelnd kochen, in ein Glas füllen, 6 Stunden oder über Nacht abkühlen und fest werden lassen.
- 3 Zum Servieren Käse, Birne und Gelee ca. 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen. 2 EL Gelee in einem Pfännchen erhitzen. Käse in Stücke schneiden, auf Teller legen. Gekochte Birne mit dem warmen Gelee bestreichen, mit der rohen Birne und dem Birnen Gelee zum Käse geben. Statt Brie Tomme de vache au lait cru oder 1-2 Tommli verwenden.

Schokolade-Tatar auf Pistazien-Bisquit

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 6 Personen

1 rundes Blech von 28 cm Ø
Backpapierrondelle in der Grösse des Blechs
1 runder Ausstecher von ca. 7,5 cm Ø
Butter für den Blechrand

Pistazien-Biskuit:

2 Eiweiss
1 Prise Salz
50 g Zucker
2 Eigelb
50 g Mehl
3 EL Pistazien, fein gehackt

Schokolade-Tatar:

2,5 dl Rahm
3 EL Puderzucker
1 EL Kirsch, nach Belieben
1 TL Vanillezucker
je 40 g dunkle und weisse Schokolade, sehr fein gehackt

Garnitur:

wenig gehackte Schokolade
1 EL Pistazien, gehackt
Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

- 1 Blech mit dem Backpapier belegen, Rand bebuttern.
 - 2 Für das Pistazien-Biskuit Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb nur kurz darunter rühren. Mehl und Pistazien mischen, daraufgeben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig ins vorbereitete Blech geben, glatt streichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen. Biskuit herausnehmen, samt Backpapier auf die Arbeitsfläche gleiten lassen. Mit dem Blech bedeckt auskühlen lassen.
 - 3 Biskuit auf ein neues Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier entfernen. Aus dem Biskuit 6 Rondellen ausstechen, auf Dessertteller legen.
 - 4 Für das Schokolade-Tatar kurz vor dem Servieren Rahm steif schlagen. Puderzucker, Kirsch (nach Belieben), Vanillezucker und Schokolade sorgfältig darunterziehen. Schokolade-Tatar auf den Biskuits verteilen, garnieren.
- Das Biskuit lässt sich 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl aufbewahren. Oder die ausgestochenen Rondellen, mit Backpapier als Zwischenlage, tiefkühlen. Direkt auf den Desserttellern ca. 30 Minuten auftauen lassen.
- Restliches Biskuit so naschen, für eine Götterspeise oder einen Auflauf verwenden.