

Menü vom 2. Dezember 2013

Kokos-Maroni Cappuccino

Rinderfilet im Parmaschinkenmantel

Kartoffelgratin (Gratin dauphinois)

Gemüse

Weisses Schokoladenmousse mit Heidelbeeren

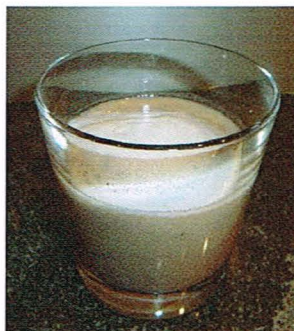
Kokos-Maroni Cappuccino

Für 4 Personen

100 g Zwiebeln, fein gehackt
200 ml Kokosmilch
200 ml Gemüsebouillon
100 ml Rahm
300 g Maroni, gekocht
1 kleine Limone oder Zitrone, den Saft davon
1 Zweig oder ½ TL getrockneter Thymian
Milchschaum
Etwas Kakao oder Zimt

Optional:

12 kleine Garnelen
4 Physalis
Curry
Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Die Zwiebeln nicht zu stark anschwitzen, nur etwas Farbe nehmen lassen. Danach die Maroni hinzugeben und ebenfalls einige Minuten zusammen mit den Zwiebeln anschwitzen. Danach den Thymian zugeben. Kokosmilch, Bouillon und Rahm angiessen und aufkochen, evtl. vorhandenen Satz damit anlösen. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Suppe in einen warmen Topf mit hohem Rand oder in ein Kunststoffgefäß umgiessen und mit einem Pürrierstab pürrieren. Evtl. durch ein Sieb zurück in den Topf geben und mittels Wasser, Brühe oder Kokosmilch die Konsistenz nach Wunsch anpassen.

Je nach Menge der Maroni wird die Suppe sämiger. Die angegebene Menge ist sehr passend. Noch einmal leicht aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Limonen- oder Zitronensaft abschmecken.

Garnelen in einer Pfanne anbraten, mit Curry, Pfeffer, Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Die Physalis auf einen Holzspieß stecken und je 4 Garnelen davor schieben.

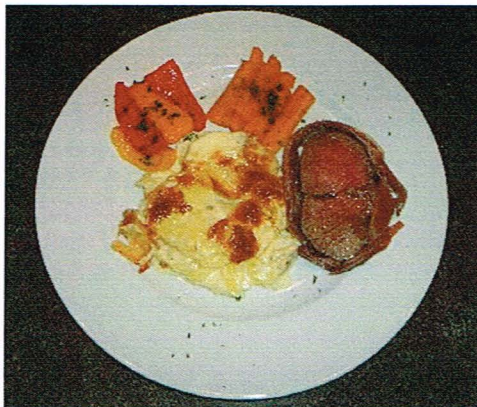
Die Suppe in gerade Trinkgläser einfüllen (2 dl), mit einer Haube aus Milchschaum versehen, Zimt aufstreuen und den Spieß quer auf den Glasrand legen.

Quellenangabe: Chefkoch.de

Rinderfilet im Parmaschinkenmantel

Für 4 Personen

650 g Rinderfilet, sauber pariert
2 EL Meerrettich aus dem Glas
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 bis 12 Scheiben Parmaschinken



Den Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Das Filet mit dem Meerrettich bestreichen und pfeffern. Den Schinken um das Filet wickeln, die Enden unter das Filet schieben. Das Fleisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen entweder 25 Minuten (blutig), 35 Minuten (medium) oder 45 Minuten (ganz durch) garen. Vor dem Servieren in Scheiben aufschneiden; dazu Gemüse reichen.

Quellenangabe: Donna Hay

Kartoffelgratin (Gratin dauphinois)

<p>Für 4 Personen</p> <p>1 Knoblauchzehe 1 EL Butter 800 g Kartoffeln 1 TL Salz Pfeffer aus der Mühle 4 dl Milch ½ dl Rahm ½ TL Salz Butterflöckli 1 ½ dl Rahm</p>	
<p>Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.</p> <p>Mit der halbierten Knoblauchzehe eine grosse, flache Gratinform ausreiben, dann die Form mit der Butter gut einfetten. Die Kartoffeln schälen, abspülen, in dünne Scheiben schneiden (z.B. mit dem Gurkenhobel), dann lagenweise in die Form füllen. Das Salz und den Pfeffer dazwischen streuen. Milch, Rahm und Salz mischen und über die Kartoffeln giessen. Schliesslich die Butterflöckli darüber verteilen.</p> <p>Den Gratin in den vorgeheizten Ofen schieben und während 50 Minuten backen, dann herausnehmen.</p> <p>Die 1 ½ dl Rahm über die Kartoffeln giessen und nochmals 15-20 Minuten weiterbacken, bis die Kartoffeln weich sind; die Flüssigkeit soll jedoch noch nicht ganz eingekocht sein und der Gratin eine schöne braune Kruste aufweisen. Sofort servieren.</p> <p>Tipps:</p> <ul style="list-style-type: none">- Die Gratinform nur zu $\frac{3}{4}$ mit Kartoffeln füllen. Der Gratin sollte nicht höher als 3 cm sein, sonst verlängert sich die Garzeit.- Die gescheibelten Kartoffeln auf keinen Fall ins Wasser legen, da sonst die zum Binden des Gratins notwendige Kartoffelstärke herausgeschwemmt wird.- Der Gratin sollte vor dem Servieren nicht lange warmgehalten werden, da er gerne austrocknet.- Möchte man den Gratin vorbereiten, können die Kartoffelscheiben in die Form geschichtet und mit der Milch-Rahm-Mischung übergossen werden. Dann die Form gut mit Alufolie verschliessen. <p>Quellenangabe: Betty Bossy</p>	

Weisses Schokoladenmousse mit Heidelbeeren

Für 6 Portionen

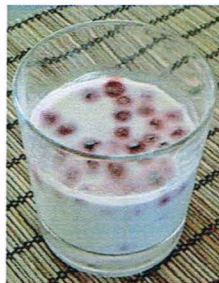
3 EL Wasser

2 TL Gelatinepulver (Agar Agar gemäss Verpackung)

150 g weisse Schokolade, gehackt

½ l Rahm

1 Tasse Heidelbeeren, frisch oder gefroren



Das Wasser mit dem Gelatinepulver verrühren. Stehen lassen, bis die Gelatine das Wasser aufgesaugt hat.

Schokolade und Rahm in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und unter Rühren die Schokolade im heissen Rahm auflösen. Dann die Gelatine dazugeben und unter Rühren in der Schokoladenmischung auflösen. In eine Schüssel umfüllen und 3 Minuteniterrühren, bis die Creme abgekühlt ist.

Dann die Heidelbeeren darunterheben und die Creme in 6 Dessertschalen verteilen. 45 bis 60 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Falls gewünscht, vor dem Servieren mit einer Haube geschlagenem Rahm, Heidelbeeren und oder Pfefferminzblatt garnieren

Quellenangabe: Donna Hay