

Menü vom 03.05.2014

zum Apéro

diverse Blätterteigschnecken

Gruss aus der Küche

Thai-Glasnudeln mit Auberginecrème

Vorspeise 1

**warme Jakobsmuscheln auf Randencarpaccio
mit Nüsslisalat an einer
Honig-Balsamico-Vinaigrette**

Vorspeise 2

Trüffelcrème-Schaumsuppe

Zwischengang

Citronensorbet

Hauptgang

**Swiss-Premium-Weideland-Entrecôte (vom Grill)
mit Gratin Dauphinois,
glasierten Bund-Rüebli und
Bohnen-/Speckwickel**

Dessert 1

Les trois Mousse au Toblerone

Dessert 2

Käseplatte "Beeler"

Blätterteigschnecken

- a) mit Bärlauch
- b) mit frischen Kräutern
- c) mit Rohschinken



ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

- 2 Pack Blätterteig
- 300 Gramm Hinterschinken, gekocht
- 2 Zwiebeln
- 100 Gramm Crème fraîche
- 150 Gramm geriebener Käse, rezent
- a) 50 Gramm Bärlauch, fein geschnitten
- b) 50 Gramm frische Kräuter, fein geschnitten
- c) 100 Gramm Rohschinken
- 2 Eier (nur das Eigelb)
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Schinken und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Anschließend die Hauptzutaten (Bärlauch oder Kräuter, klein geschnitten oder den Rohschinken) zufügen.
3. Käse und Creme Fraîche dazugeben und alles gut vermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Blätterteig auf ein Backblech legen.
6. Die Masse auf die Blätterteigplatte streichen (am Rand ca. 1 cm frei lassen) und der Länge nach aufrollen.
7. Mit einem verquirlten Eigelb bestreichen.
8. 1-bis 1,5 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden und ca. 15-18 Min. bei 200°C Umluft backen.

Thai-Glasnudeln mit Auberginecrème



ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus 40 Minuten Backzeit)

Für 12 Personen

Auberginecrème

1 Aubergine
2 EL Sonnenblumenöl
2 Knoblauchzehen
100 Gramm Feta-Käse
1 TL Oregano, frisch, fein gehackt
Salz
Pfeffer

1 Pack Thaiglasnudeln
1 Bund Kresse, frisch

ZUBEREITUNG

1. Die Auberginen längs durchschneiden und die Schnittfläche mit Oliven- oder Sonnenblumenöl bepinseln.
2. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und die Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 40 Min. garen.
3. Die Knoblauchzehen schälen.
4. Auberginen nach der Backzeit etwas abkühlen lassen.
5. Stängelsätze und die Haut entfernen. Auberginen, Feta, und Knoblauchzehen in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer pürieren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Oregano zugeben.
7. Die Auberginencreme in einen Dressiersack abfüllen
8. Thai-Glasnudeln mit kochendem Wasser überbrühen und 10 Minuten im Wasser stehen lassen.
9. Danach die Nudeln gut abtropfen lassen, in ca. 5cm lange Stücke schneiden und in die Porzellanförmchen verteilen. Danach die Auberginecrème aus dem Dressiersack auf die Glasnudeln garnieren.
10. Die Kresse auf einen kleinen Teller auslegen und den Porzellanlöffel mit der Auberginecrème darauf stellen und als "**Gruss aus der Küche**" servieren.

warme Jakobsmuscheln auf Randencarpaccio mit Nüsslissalat an einer Honig-Balsamico-Vinaigrette



ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

1 Randenknolle, gekocht
4 EL Baumnussöl
4 EL weisser Balsamico
2 EL Honig
Saft einer halben Limette
20 Gramm Baumnüsse
schwarze Pfefferkörner
100 Gramm Nüsslissalat
8 Stück Jakobsmuscheln
1 Limette (oder Limettensaft)
4 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer
Baguettebrot (als Beilage)

ZUBEREITUNG

1. Den Randen in sehr feine Scheiben schneiden und in der Bratpfanne im Sonnenblumenöl kurz andünsten. Danach die angebratenen Scheiben auf einem Teller anrichten und mit etwas weissem Balsamico und Baumnussöl beträufeln.
2. Den gewaschenen Nüsslissalat über die Randenscheiben verteilen.
3. Nüsse und Pfefferkörner in einem Mörser (oder Sack) fein zerkleinern und in eine Schüssel geben. Je 2 EL Balsamico und Baumnussöl sowie den Honig und etwas Limettensaft begeben.
4. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
5. Die ganze Vinaigrette gut verquirlen und über dem Nüsslissalat verteilen.
6. Die Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer und Limonensaft marinieren und kurz in der Bratpfanne anbraten.
7. Je zwei Jakobsmuscheln auf jedem Teller im Nüsslissalat auflegen und danach sofort warm servieren (mit zwei Baguettescheiben als Beilage).

Trüffelcrème-Schaumsuppe



ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Für 6 Personen

1 mittelgrosse, schwarze Trüffelknolle
Trüffelöl
400 Gramm geschälte Kartoffeln, mehlig kochend
4 dl Wasser
1 Würfel Gemüsebouillon
1 Zweig Salbeiblätter
0.5 dl Halbrahm
1 dl Vollmilch
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Wasser weich kochen.
2. Vier kleine Salbeiblätter dazu geben und das ganze mit dem Mixer fein pürieren. Gemüsebouillon dazugeben.
3. Danach die warme Gemüsebouillon dazugeben und mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen.
4. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Danach wenig Trüffelöl beifügen und nochmals abschmecken. Je nach Intensität nochmals ganz wenig Trüffelöl begeben, resp. abschmecken.
5. Danach den Halbrahm beifügen und mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen.
6. ca. 1.5 dl. der Suppenmasse in die Suppenbehälter verteilen. Vier kleine Salbeiblätter für die Garnitur bereithalten.
7. Die warme Milch mit einem Milchschaumer aufschäumen und ein bis zwei Esslöffel Schaum über die Suppe geben, mit frisch geraspelten Trüffelscheiben und einem kleinen Salbeiblatt garnieren und sofort servieren.

Citronensorbet



ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Für 4 Personen

250 Gramm Zitronensorbet
5 dl Rimus-Sekt
1 Zitrone oder Limette
1 Zweig Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

1. Zitronenschale abraspeln und beiseite stellen. Vier Zitronenscheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Je 2 kleine Kugeln Zitronensorbet in ein Sektglas geben.
3. Glas mit Rimus-Sekt auffüllen, so dass die obere Kugel noch halb frei ist. Danach einige Zitronenraspel darüber geben und mit ein bis zwei kleineren Basilikumblätter garnieren.
4. Je eine eingeschnittene Zitronenscheibe über den Glasrand stecken. Danach sofort servieren.

Swiss-Premium-Weideland-Entrecôte mit Gratin Dauphinois, glasierten Bund-Rüebli und Bohnen-/Speckwickel



ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus ca. 60 Minuten für den Gratin)

Für 4 Personen

4 Stück Weideland-Entrecôte à ca. 180 Gramm
div. Kräuterbutter

500 Gramm Kartoffeln, weich kochend
80 Gramm Gruyère, gerieben
2 dl Milch
2 dl Halbrahm
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Die Gratinform mit der Knoblauchzehe ausreiben und die Form gut einfetten. Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, lagenweise in die Form füllen. Salz, Pfeffer und Muskat dazwischen streuen. Milch, Rahm und Knoblauch vermischen, über die Kartoffeln giessen. Käse darüber verteilen. Die Gratinform nur zu 3/4 mit Kartoffeln füllen, ca. 3 cm. hoch, sonst verlängert sich die Garzeit
2. Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens., Der Gratin sollte eine schöne braune Kruste aufweisen.
3. Weideland-Entrecôtes ca. je 4 Minuten auf jeder Seite auf dem Grill anbraten, danach wegnehmen und warm stellen.
4. Weideland-Entrecôtes und den Gratin auf den Teller geben und mit den im Steamer glasierten bund-Rüebli und den Bohnen-/Speckwickel garnieren, Danach sofort servieren. Die verschiedenen Kräuterbutter separat servieren.

Les trois Mousse au Toblerone

- a) dunkle Mousse
- b) weisse Mousse
- c) mittelhelle Mousse



ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus ca. 4 Stunden Kühl stellen)
Für 4 Personen

- 100 Gramm Toblerone-Schokolade (dunkel, weiss oder mittelhell)
- 30 Gramm Butter
- 2 Eigelb
- 1 EL Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 2 dl Vollrahm
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 Zweig Minzenblätter
- 1 EL Pistazienkernen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade und Butter mit ½ dl Rahm in eine Pfanne geben. Unter häufigem Rühren mit einer Kelle bei kleiner Hitze schmelzen lassen
2. Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen.
3. Schokolade mit dem Schwingbesen dazurühren. Leicht auskühlen lassen.
4. Den restlichen Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen.
5. Eiweiss mit Salz in einem Massbecher mit dem Mixer steif schlagen. Dann mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen. Zugedeckt 4-5 Stunden kühl stellen.
6. Aus der Mousse mit 2 Esslöffeln Klösschen formen. Auf Desserttellern anrichten und mit den Minzenblättern und längs geschnittenen Pistazienkernen garnieren.

Käseplatte "Beeler"



ZUTATEN

je ca. 90 Gramm Käse pro Person
100 Gramm Trauben, entkernt
1 Kiwi
8 Cherry-Tomaten
je 4 grüne und schwarze Oliven
4 Radieschen
1 Baguette

ZUBEREITUNG

1. Käse auf Käseplatten verteilen, beschriften.
2. Kiwi und Radieschen in Scheiben schneiden und mit den Cherry-Tomaten, den Trauben und den Oliven auf den Platten verteilen. Baguette-Scheiben als weitere Beilage dazu geben.

