

Septembervielfalt Klein & Fein

Septembervielfalt Klein & Fein.....	1
Vorspeisen	2
Antipasto	2
Zitronengras Suppe	3
Ruccola mit Entenbrust.....	4
Engelshaar an Lachsrahmsauce.....	4
Hauptspeise	5
Fohlenfilet mit Rotweinsauce und Pommes allumette	5
Dessert	6
Verführerischer Bärenschmaus	6

Vorspeisen

Erste Vorspeise

Antipasto

Zutaten:

*Lardo (Tessiner Speck)
Coppa (Grober Salami)
Prosciutto di Parma
Bresaola*

Pro Teller 1-2 Scheiben Fleisch

Eingelegtes Gemüse

*Zwiebeln, Mais, Peperoni, etc.
dekorativ auf dem Teller anrichten oder aufspießen*

*Olivenbrot
Oliven, Kapernäpfel
Olivenöl, Salz, Pfeffer*

separat dazu reichen

Je nach Laune, die Vorspeise nach **Bündner Art** wählen und dazu dunkles **Sauerteig oder Nussbrot** servieren.



Zweite Vorspeise

Zitronengras Suppe

Zutaten für **12 Personen**:

300 g Lauch	
300 g Rüebli	
3200 g Sellerie	<i>in feine Würfel schneiden</i>
16 Stangen Zitronengras	<i>Stangen brechen, damit sich Geschmack entwickelt</i>
6 EL Olivenöl	<i>Gemüse und Zitronengras andünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Topf vom Feuer ziehen</i>
3 Knoblauchzehen	<i>mit wenig Salz verreiben und zugeben</i>
1 Ingwer (2 Finger gross)	<i>frisch getrieben zugeben</i>
1 EL Kurkumapulver	<i>beigeben</i>
3 EL Currypulver	<i>beigeben</i>
3 l helle Geflügelbrühe	<i>aufgiessen Zugedeckt auf kleinstem Feuer 1-2 Stunden köcheln Ev. Brühe nachgiessen</i>
600 g Kokosmilch ungesüsst	<i>beifügen und kurz aufkochen Mixen und durch ein feines Sieb passieren Rückstände gut ausdrücken Suppe abschmecken</i>
Salz, Pfeffer	

Für den Kochabend wird die Suppe bis hierhin vorbereitet mitgebracht.

12 Scampi oder Jakobsmuscheln ohne Rogen	<i>Mit Küchenpapier gut trocken kurz (3 Minuten) grillieren</i>
3 Lauchstangen oder Grün von Frühlingszwiebeln	<i>schräg in Steifen schneiden blanchieren</i>
2 Bund Schnittlauch	<i>Suppe nochmals aufkochen mit Lauch und Scampi in Tellern anrichten zum garnieren</i>



Dritte Vorspeise

Ruccola mit Entenbrust

Zutaten für 12 Personen:

450 g Ruccola

locker auf Tellern verteilen

Kürbiskernöl

Weisser Balsamico

Senf, Salz, Pfeffer nach Belieben

Salatsauce herstellen

2 Entenbrust

rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben

Backofen auf 250 Grad vorheizen

*Mit der Hautseite nach oben **15 Minuten** braten.*

*Fett abgießen, das Fleisch in Alufolie einwickeln und noch **10 Minuten** nachziehen lassen..*

Dünn aufschneiden und auf dem Salat anrichten

6 EL Sesamsamen

ohne Oel rösten und über den Salat steuen



Vierte Vorspeise

Engelshaar an Lachsrahmsauce

Zutaten für 12 Personen:

500 g Engelshaarnudeln

nach Kochanleitung kochen

2 dl Weisswein

2 dl Bouillon

2 Bund Kräuter

5 dl Rahm

um die Hälfte einkochen

zugeben

zugeben und aufkochen

600 g Lachsrückenfilet

in Würfel schneiden

auf kleinem Feuer mitkochen

abschmecken

Salz, Pfeffer,..

Sauce mit Engelshaar vorsichtig mischen und anrichten



Hauptspeise

Fohlenfilet mit Rotweinsauce und Pommes allumette

Sauce für 12 Personen:

6	Zwiebeln	halbieren
4	Zweige Thymian, Rosmarin Olivenöl	leicht andünsten
4 dl	Rotwein	ablöschen und sehr stark einkochen Sauce absieben und abschmecken
2 dl	Portwein Kalbsfond (flüssig, eingedickt)	
	Balsamico rosso, Pfeffer	

Zutaten für 12 Personen:

600 g	Feine Bohnen Knoblauch	rüsten mit wenig Knoblauch dünsten, würzen und zugedeckt weich kochen
600g	Neue, grosse Kartoffeln	Zündholzfein in Streifen schneiden bis zur Verwendung in Wasser einlegen Portionenweise 1 x goldbraun <u>frittieren</u>
1.5 Kg	Fohlenfilet	würzen, ohne Salz In heisser Butter rundherum anbraten Hitze reduzieren, 8-10 Minuten rosa braten laufend mit Butter begiessen, am Schluss salzen



Symbolbild

Dessert

Verführerischer Bärenschmaus

Zutaten für **12 Personen**:

2	Packet Bärenatzen Biskuits	<i>in einer Aluform auslegen</i>
1 kg	Zwetschgen (frisch oder aufgetaut)	<i>entsteint in kleine Würfel schneiden</i>
4 EL	Zucker	
2 EL	Zimt	<i>beigeben und zugedeckt sachte weich kochen auskühlen lassen und über Bärenatzen verteilen</i>
500g	QimiQ zimmerwarm	<i>glatt rühren</i>
300g	Marscarpone	<i>untermischen</i>
6 EL	Zucker	<i>süßen und über das Zwetschgenkompott geben 2 Stunden kühl stellen!</i>



Einkaufsliste für 4 Personen

	Lardo (Tessiner Speck)	
	Coppa (Grober Salami)	
	Prosciutto di Parma	
	Bresaola	Pro Teller 1-2 Scheiben Fleisch
	Eingelegtes Gemüse	Zwiebeln, Mais, Peperoni, etc.
4	Scampi oder Jakobsmuscheln ohne Rogen	
1	Kleine Entenbrust	
200 g	Lachsrückenfilet	
500 g	Fohlenfilet	
120 g	Engelshaarnudeln	
150 g	Rucola	
200 g	Feine Bohnen	
200 g	Neue, grosse Kartoffeln	
1	Lauchstangen oder Frühlingszwiebeln	Dekoration für Suppe
1 Bund	Schnittlauch	Dekoration für Suppe
1 Bund	Kräuter	für Lachssauce
	Knoblauch	
2	Zwiebeln	
2	Zweige Thymian, Rosmarin	
1,5 dl	Rotwein	
1 dl	Portwein	
	Kalbsfond	(flüssig, bereits eingedickt)
1 dl	Weisswein	
1 dl	Bouillon	
2 dl	Rahm	
2 EL	Sesamsamen	Dekoration für Salat

Mitnehmen

	Olivenöl	
	Kürbiskernöl	
	Weisser Balsamico	für Salatsauce
	Dunkler Balsamico	für Fleischsauce
	Senf	
	Salz, Pfeffer	