



Partnerabend vom 08. November 2010

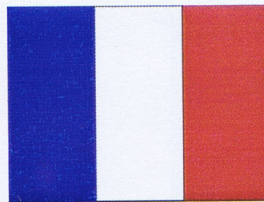


*Apéro: Schinkenrollen
Dip - Gemüse*

*1. Gang: Magret de canard
(Entenbrust)
auf Salatbeet*

*2. Gang: Poulet de Bresse à la creme
Kartoffelgratin und Bohnenröllchen*

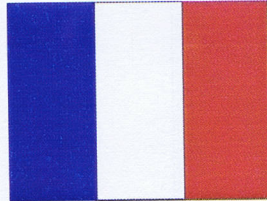
3. Gang: Poire Belle Hélène



Magret de canard mit Nüsslisalat

Zubereitung: ca. 30 Min.

Zutaten für 4 Personen:



1 Stück Entenbrust ca. 350g
Pfeffer, Salz

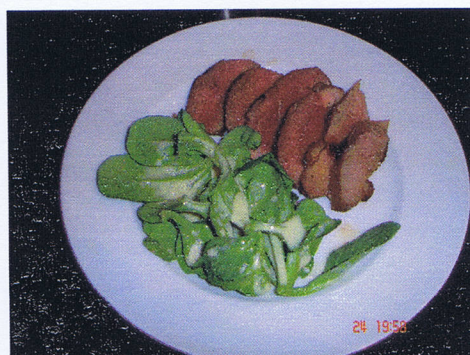
Nüsslisalat
Himbeeressig Balsamico
Französische Salatsauce

Zubereitung:

Ente mit lauwarmen Wasser waschen und trockentupfen. Dicke Fettschicht am Rand zurückschneiden. Beide Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Bratpfanne (ohne Oel) auf der Fettseite beginnend ca. 5 Min. kräftig anbraten bis die Fettschicht braun und knusprig ist. Hitze reduzieren und auf der anderen Seite mit wenig Hitze fertig rosé braten.

Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden und mit Salat zusammen anrichten.
Entenbrustscheiben mit Himbeeressig - Balsamico parfümieren. Tellerrand mit Himbeeressig - Balsamico verzieren.

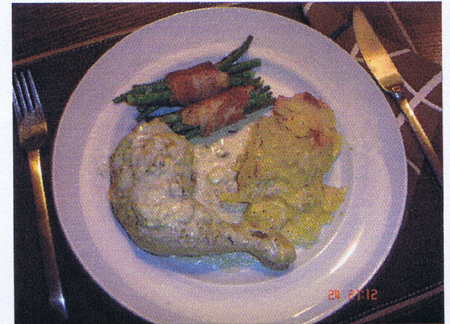


Poulet de Bresse

Kartoffelgratin
Bohnenbündeli



Zubereitung: ca. 30 Min.
Im Bräter ca. 60 Min.



Zutaten für 4 Personen:

1 Poulet de Bresse ca 1.5 –1.8 Kg
kleiner Bleu de Bresse (Blauschimmel-Käse) (ca. 100g)
4 – 5 dl Halbrahm
ca. 1 dl Weisswein (kein Fendant)
Pfeffer, Salz
Knoblauchpulver

Zubereitung:

Poulet zerschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratpfanne heiss anbraten bis Haut leicht knusprig ist.

In der Zwischenzeit im Gussbräter Sauce vorbereiten. 4 dl Halbrahm erwärmen, Bleu de Bresse in Stücke schneiden und im Rahm schmelzen, einen Schluck Weisswein dazugeben mit Salz, Pfeffer und wenig Knoblauchpulver abschmecken.

Pouletstücke mit Weisswein ablöschen, Hitze reduzieren und Wein ein wenig einziehen lassen.

Poulet zur Sauce in Gusstopf legen, wenn nötig noch etwas Halbrahm dazugeben, sodass Poulet fast mit Sauce überdeckt ist. Auf kleiner Stufe ca. 1 Std. zugedeckt köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit mit einem Löffel Sauce über die Pouletstücke schöpfen.

Nach ca. 1 Std. Poulet aus der Sauce nehmen, Sauce aufkochen und wenn nötig mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken. Schenkel wieder in die Sauce legen.

Poire Belle Hélène

mit Schokoladenstreusel

Zubereitung: ca. 30 Min.

Zutaten für 4 Personen:

2-3 reife Birnen (wenn möglich Williamsbirnen)

2 gehäufte Esslöffel Zucker

3 dl Wasser

1 Teelöffel Vanillezucker

Vanille Glace

50 g schwarze Schokolade

Williams

Rahm zum garnieren.

Zubereitung:

Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte mit Wasser, Zucker, Vanillezucker und einem Schluck Williams weichkochen. Im Sud erkalten lassen.

Birnen auf Teller mit Glace anrichten. Mit steifgeschlagenem Rahm garnieren.

Am Schluss schwarze Schokolade darüber raffeln.

