

Gourmet Menü vom 13.12.2010

Panierte Jakobsmuscheln mit Blattsalat

Trüffelsuppe

Kalbs – Medaillon al forno

Blumenkohl

Kartoffelkroketten

Weißes und Schwarzes Schokoladen Mousse

Panierte Jakobsmuscheln

Zutaten : für 4 Personen

8 Grosse Jakobsmuscheln

Paniermehl

1 Zitrone

Eier

Salz

Pfeffer

Öl

Salat

Jakobsmuscheln halbieren

1 Ei in einem Teller aufschlagen

Muscheln mit Zitronensaft beträufeln

mit Salz und Pfeffer würzen

im Ei wenden und Paniermehl darüber streuen.

In einer Bratpfanne mit etwas Öl gold – gelb braten

Auf einem Teller in der mitte den Salat geben.

Die Muschel außen schön anrichten.

Trüffelsuppe

Zutaten : für 4 Personen

4 dl. Wasser

2 mittlere Kartoffeln

1 mittelgroßer schwarzer Trüffel

Gemüsebouillon

Milch

Rahm

**Kartoffel schälen in kleine Würfel schneiden
und im Wasser weich kochen.**

**Das ganze mit dem Mixer fein pürieren
Gemüsebouillon dazugeben**

In der Zwischenzeit die Trüffel klein hacken.

1 Scheibe Beiseitelegen für die Garnitur

Trüffel zur Suppe geben

Rahm je nach Geschmack dazugeben

Mit Trüffelöl abschmecken

Milch erwärmen und aufschäumen

**Die Suppe in eine Tasse geben mit Aufgeschäumter
Milch und einer Scheibe Trüffel garnieren**

Kalbsfilet – Medallion al forno

Zutaten. Für 4 Personen

600 gr. Kalbsfilet
12 Tranchen Speck
2 dl. Halb - Rahm
Salz
Pfeffer
Peterli
Schnittlauch
Paprika

Den Rahm in eine Schüssel geben mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Die Kalbs – Medallion mit je 1 Specktranchen umwickeln, und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Die Medallion in eine feuerfeste Gratinform legen.
Die Rahmsauce darüber gießen.**

Im Vorgeheizten Backofen bei 170 grad ca. 20 Minuten backen.

Mit Schnittlauch , Peterli und Paprika garnieren.

Weisses und Schwarzes Mousse

Zutaten : für 4 Personen

1 Kleine weiße Toblerone

1 Kleine schwarze Toblerone

Gremé - Fraiche

Rahm

1 Orange

1 Kiwi

Himbeere

Toblerone sep. in Wasserbad schmelzen.

Cremé - Fraiche dazugeben sorgfältig unterrühren.

Den Rahm Steifschlagen und unterrühren

In einem Rohr ca. 6 cm Durchmesser und 5cm. Hoch zuerst die weiße danach die schwarze Mousse einfüllen.

Im Kühlschrank kalt stellen.

Die Mousse auf einem Teller anrichten mit Dunkler Schokoladen-Streuseln garnieren.

1 Orangenschnitz

1 Kiwischnitz

Himbeersauce

Schlagrahm