



EINHORN CHUCHI

MENÜ RENÉ 7. NOVEMBER 2018

MINI-PASTETLI MIT 4 VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN

MARRONISUPPE

KÜRBIS-CARPACCIO MIT ORANGEN UND CHILLI

**BAYRISCHES SAUERKRAUT MIT G'SELCHTEM
UND GRIESSKNÖDEL**

**ZWETSCHGENWÄHE MIT WALLNUSSEIS UND BALSAMICO TOUCH
UND SÜSSWEIN**

WEIN

BIER

MINERALWASSER

KAFFEE



EINHORN CHUCHI

MENÜ RENÉ 07. NOVEMBER 2018



Mini Pastetli mit 4 verschiedenen Füllungen

1. Füllung / Menge 15 Stück

- 15 kleine Apéro-Pastetenförmchen
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 100 g Räucherlachs
- 50 g Meerrettichfrischkäse
- 1 EL gehackter Dill
- Zitronensaft
- weißer Pfeffer

Den Räucherlachs fein hacken und mit Meerrettichfrischkäse und Dill verrühren. Mit Zitronensaft und weißem Pfeffer würzig abschmecken.

2. Füllung / Menge 15 Stück

- 15 kleine Apéro-Pastetenförmchen
- 100 g Parmaschinken
- 1/2 Bd Rucola
- 50g Ricotta (ersatzweise Frischkäse)
- schwarzer Pfeffer

Den Schinken in sehr feine Streifen schneiden. Rucola waschen (dicke Stiele entfernen), trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Beides mit Ricotta verrühren und mit schwarzem Pfeffer würzen.

3. Füllung / Menge 15 Stück

- 15 kleine Apéro-Pastetenförmchen
- 120g Sahnegorgonzola
- 3 EL gehackte Walnüsse

Den Sahnegorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und die gehackten Walnüsse unterheben.

4. Füllung / Menge 15 Stück

- 15 kleine Apéro-Pastetenförmchen
- 1 Dose Thon im Salzwasser à ca. 155 g, abgetropft
- 2 Zweige Petersilie, gezupft
- 120g Crème fraîche
- 1 Limette, abgeriebene Schale
- 2 EL Limettensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1.5EL kleine Kapern, grob gehackt
- ½ Bund Thymian, Blättchen abgezupft

Thon, Petersilie, Crème fraîche, Limettenschale und –saft in einen Mixbecher geben, würzen, mit dem Pürierstab zu einer feinen Crème pürieren. Nach Belieben noch etwas Limettensaft dazugeben. Zwiebeln und Kapern unter die Thoncrème heben, Pastetenförmchen damit füllen. Mit Thymianblättchen dekorieren.

Die Thoncrème mit einem Schuss Cognac verfeinern.



EINHORN CHUCHI

MENÜ RENÉ 7. NOVEMBER 2018



Marronisuppe (für 4 Personen)

- 400g tiefgekühlte Marroni
- 3 Schalotten
- 1EL Butter
- 2EL Zucker
- 1l Gemüsebouillon
- 2.5dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- 1Bd. glattblättrige Petersilie
- 2Msp. Cayennepfeffer
- 1 Rüebli

Schalotten grob schneiden, mit den Marroni in der warmen Butter andämpfen. Zucker begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen.

Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Die Hälfte des Rahms dazugiessen, Suppe pürieren, würzen.

Petersilie fein schneiden, mit dem restlichen Rahm und Cayennepfeffer halb steif schlagen, darauf verteilen. Rüebli in feine Streifen schneiden, damit garnieren.



EINHORN CHUCHI

MENÜ RENÉ 07. NOVEMBER 2018



Kürbis-Carpaccio mit Orangen und Chilli (für 4 Personen)

- 2 Orangen blond
- 1EL Johannisgelee oder Preiselbeerkonfitüre
- 1MS gehäuft Chillipulver
- 3EL Apfelessig
- 4EL Rapsoel
- Salz / schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 400g Butternuss Kürbis gerüstet, es eignen sich alle Speisekürbisse
- 50g Schnittsalat, Jungblattsalat oder Rucola

Orangen filetieren, den dabei auslaufenden Saft in einer Schüssel auffangen.

Die Orangenfilets beiseite stellen.

Den Orangensaft dem Gelee oder Konfitüre, dem Chilli, dem Essig, und Öl mit dem Stabmixer zu einer sämigen Sauce pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den geschälten Kürbis mit einem Hobel oder Aufschnittmaschine, in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Kürbisscheiben leicht salzen und 10min. ziehen lassen.

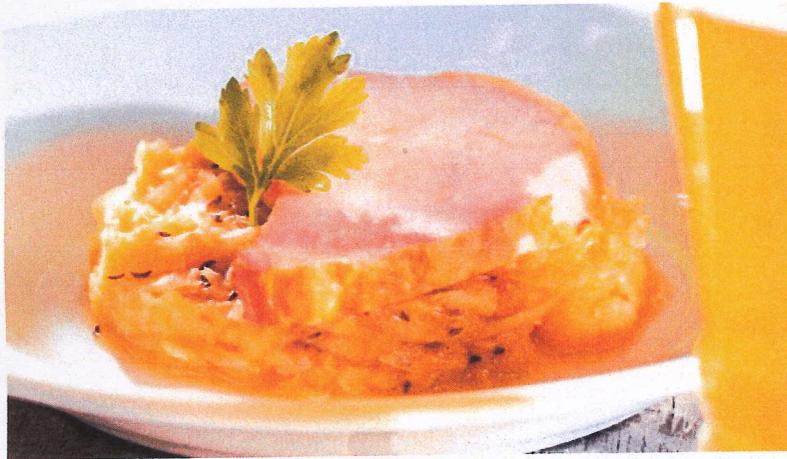
Salat vorbereiten und gut abtropfen lassen.

Die Kürbisscheiben mit den Orangenfilets und dem Salat dekorativ anrichten. Mit der Sauce beträufeln. Mit Baguette oder Crissini servieren.



EINHORN CHUCHI

MENÜ RENÉ 07. NOVEMBER 2018



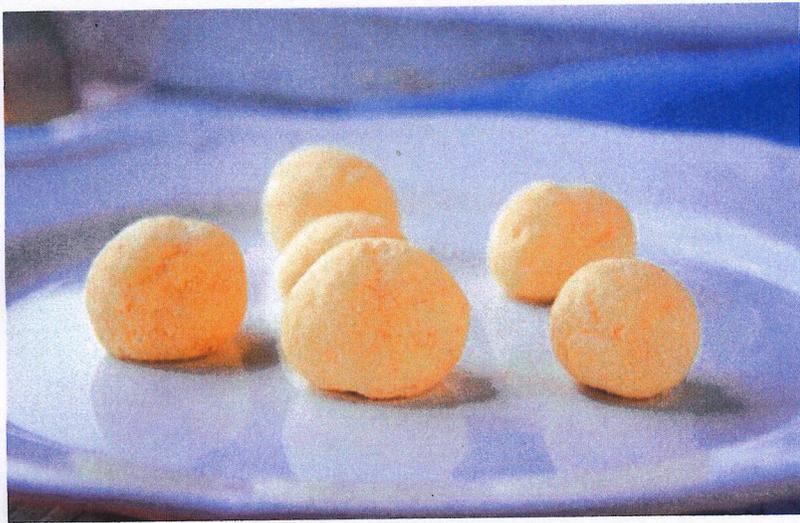
Bayrisches Sauerkraut mit G'selchtem (für 4 Personen)

- 1 Zwiebel gross
- 400g Sauerkraut
- 2 Äpfel säuerlich, mittelgross
- 2EL Butter
- 1TL Paprika edelsüss
- 1TL Kümmelsamen
- 2dl Gemüsebouillon
- 1 Kartoffel mehligkochend, Klein
- 600g Rippli oder ein anderes Schinkenstück oder / und Saucisson
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Sauerkraut kurz unter kaltem Wasser spülen, gut ausdrücken, dann etwas kleiner schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

In einem Schmortopf die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Sauerkraut beifügen, mit Paprika und Kümmel bestreuen und alles 2–3 Minuten dünsten. Dann die Gemüsebouillon dazugiessen. Die Kartoffel schälen und fein zum Sauerkraut reiben. Die Äpfel untermischen. Zuletzt das Rippli auf das Sauerkraut legen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer 60–70 Minuten kochen lassen.

Vor dem Servieren das Rippli herausnehmen. Das Sauerkraut mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das Rippli in Scheiben schneiden.



OMAS GRIESSKNÖDEL

Menge für 6 Stk

250g Weizengriess
100g Butter
500ml Milch
3 Eier
1Pr Salz
1Pr Muskatnuss

Milch mit Butter, Salz und Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einfließen lassen, bis sich die Masse löst. Dann die zu einer Masse geschlagenen Eier unterrühren und die Teigmasse etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse Ködel formen und in siedendem Salzwasser ungefähr 10 Minuten ziehen lassen.



EINHORN CHUCHI

MENÜ RENÉ 07. NOVEMBER 2018



Zwetschgenwähe mit Wallnusseis und Balsamico Touch

Ein rundes Wähenblech 28cm Ø

- 1 Blätterteig 33cm Ø
- 800g Zwetschgen
- 2 Eier
- 2-3EL Zucker
- 1P Vanillezucker
- 1TL Maizena
- 2.5dl Halbrahm
- 1TL Zimt
- 5 Esslöffel Mandeln gemahlen
- Paniermehl
- Butter
- Wallnusseis (Mövenpick)
- Balsamico di Modena

Den Ofen auf 220° Grad vorheizen

Guss vorbereiten:

1. Zucker, Vanillezucker und Maizena gut vermischen
2. Die aufgeschlagenen Eier dazugeben und alles gut verquirlen
3. Zuletzt den Rahm dazugeben und alles gleichmässig verrühren.

Zwetschgen halbieren und entsteinen (bei gefrorenen entsteineten Früchten unbedingt gefroren verwenden).

Backform lückenlos ausbuttern und mit Paniermehl belegen.

Den Blätterteig in die Form legen und den Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Haselnüsse und Zimt vermischen und Boden gleichmässig bestreuen.

Mit den halbierten Zwetschgen, mit Schnittfläche nach oben, ziegelartig den Blätterteigboden belegen.

Den Guss nochmal aufrühren und über die Früchte Giessen

20 – 30 Minuten (nach Gutdünken) im unteren Teil des Ofens backen.

Nach dem backen noch 5Min. im halb geöffneten Ofen stehen lassen.

Lauwarm servieren mit einer Kugel Wallnusseis und mit dünnen Balsamicostreifen im Zick Zack über den ganzen Teller dekorieren.