

MENÜ



Chochete vom: Mittwoch, 4. April 2018

Abendchef: Baumi

Moschtsuppe

*

Rindsgeschnetzeltes an Safransauce mit Bohnen

*

Schokoladenküchlein im Glas

Mostsuppe

30 g Butter	in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebel
1 kleine Zwiebel, fein gehackt	unter Rühren glasig dünsten
30 g Mehl	darüber streuen und mitdünsten
2 dl Saurer Most	ablöschen
5-6 dl Bouillon	beifügen und aufkochen, ca 15 min. leise Köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb passieren oder fein pürieren und zurück in die Pfanne geben
Salz, Cayenne-Pfeffer	würzen und abschmecken
1 dl Rahm steif geschlagen	darunter ziehen

Garnitur

50 g Zucker	in einer Pfanne caramelisieren
50 g Butter	beifügen
½ Zitrone, Saft	ablöschen
1 Apfel, in kleine Würfeli geschnitten	beigeben und knackig dünsten
	Die Apfelstückli in Suppenteller verteilen und mit heisser Suppe aufgiessen

Rindsgeschnetzeltes an Safransauce mit Bohnen (4 Pers.)

400 g Bohnen, gerüstet und
Schräg in Stücke geschnitten

Bohnen in reichlichem Salzwasser knackig
blanchieren.

1 dl Bohnenwasser

für die Sauce zurückbehalten

600 g geschnetzeltes Rindfleisch
Bratbutter
Salz, Pfeffer usw.

Rindfleisch in Bratbutter bei grosser Hitze
goldbraun anbraten.
Fleisch würzen und im 80 Grad vorgeheizten
Ofen warmstellen

1 dl Weisswein
1 dl Bohnenwasser

Für die Sauce Bratsatz mit Bohnenwasser
und Weisswein auflösen und gut zur Hälfte
einkochen.

2 dl Doppelrahm
½ TL Safranfäden oder
2 Messerspitzen Safranpulver
wenig Zitronensaft
Salz, Pfeffer usw.

beigeben und kurz durchkochen
Safran und Zitronensaft beifügen und würzen

Rindfleisch in die Sauce geben und
zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Min. ziehen
lassen

Butter

Butter schmelzen, Bohnen beifügen und
erwärmen.

Es kann angerichtet werden

Schokoladenküchlein im Glas

80 g Butter	in der Pfanne schmelzen
100 g dunkle Schokolade	zur flüssigen Butter geben und schmelzen, Masse etwas abkühlen lassen
2 Eier 70 g Zucker	zusammen mit dem Mixer zu einer hellen, schaumigen Masse aufschlagen
20 g Mehl	sorgfältig unter die Eimasse mischen, Schokoladenbutter vorsichtig untermengen
wenig Butter 6 Praliné, tiefgekühlt	feuerfeste Espressotassli gut buttern ½ der Masse verteilen und je ein Praliné darauf setzen. Restliche Masse darüber verteilen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen Ca. 12 Min. backen. Warm servieren