

# **Einhornchuchi**

**Februar 2019**

**(Dani Wagner)**

## **Linsensuppe**

**\*\*\*\*\***

**Rindfleischstreifen mit roten Zwiebeln**

**Risotto Milanese**

**\*\*\*\*\***

**Zitronencreme mit Mango und**

**Passionsfrüchten**

# Linsensuppe

(4 Personen)

## Zutaten:

<b>1 Rüebli</b>	<b>Rüebli, Lauch, Sellerie und Kartoffel in kleine Würfel schneiden</b>
<b>1 kl Lauch</b>	<b>total ca. 100g.</b>
<b>1 kl. Sellerie</b>	
<b>1 Kartoffel</b>	
<b>1 Schalotte</b>	<b>Schalotte und Speck ebenfalls klein schneiden und danach in Butter</b>
<b>40 g Frühstückspeck</b>	<b>goldbraun braten. Jetzt Gemüse und Linsen zufügen und kurz</b>
<b>2 el Butter</b>	<b>mitdünsten. Mit Balsamicoessig ablöschen und diesen einkochen.</b>
<b>100 g rote Linsen</b>	<b>Nun 7 dl Bouillon, Lorbeerblatt und Thymian hinzugeben und die</b>
<b>2 el Balsamicoessig</b>	<b>Linsen zugedeckt bei kleinem Feuer weichkochen.</b>
<b>1 l Bouillon</b>	<b>Zum Schluss würzen mit Salz und Pfeffer und restliche Bouillon</b>
<b>1 Lorbeerblatt</b>	<b>einrühren. Lorbeer und Thymian entfernen und anrichten</b>
<b>2 Thymianzweige</b>	
<b>Salz und Pfeffer</b>	

# Rindfleischstreifen mit roten Zwiebeln und Champignons

(4 - 5 Personen)



## Zutaten:

600 g Rindshuft

800 g rote Zwiebeln

200 g Champignons

ca. 4 cm frischer Ingwer

1 Knoblauchzehe

4 - 5 Zweige Thymian

1 kl. Zweig Rosmarin

6 - 8 el Olivenöl

1 Prise Zucker

1 Zitrone

1 dl Rotwein

1 dl Fleischbouillon

1 el Honig

1 el Sojasauce

Salz und Pfeffer

1. Backofen auf 80 Grad vorwärmen und Platte mitwärmen
2. Fleisch in fingerdicke Streifen schneiden (ca. 4 cm lang) und bei Zimmertemperatur zugedeckt stehenlassen
3. Zwiebeln quer halbieren und dann vierteln, Pilze vierteln, Knoblauch, Ingwer, Thymian und Rosmarin fein hacken
4. Im Schmortopf 4 el Olivenöl erhitzen, Ingwer und Knoblauch beifügen und mit 1 Prise Zucker bestreuen, Schale der Zitrone fein dazu reiben und alles kurz andünsten. Dann Zwiebeln und Pilze begeben und bei mittlerer Hitze 10 Min. zugedeckt dünsten
5. Jetzt Rotwein und Bouillon dazugiessen, Honig, Rosmarin und Thymian beifügen. Zwiebelgemüse nun 30 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen
6. Wenn Zwiebelgemüse 10 Minuten kocht, in Bratpfanne 4 el Olivenöl erhitzen und Rindfleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Minute anbraten, wenden und nochmals 20 Sek. unter Rühren weiterbraten. Danach in warme Platte und 20 Minuten in den 80 Grad warmen Ofen geben
7. Am Ende der Garzeit des Zwiebelgemüses Sojasauce einrühren und Flüssigkeit bei grosser Hitze etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und dann das Fleisch einrühren und sofort servieren

# Risotto Milanese

(4 Personen)

## Zutaten:

2 kl. Zwiebeln

2 el Olivenöl

40 g Frühstückspeck

360 g Risotto Reis (Carnaroli)

4 Briefchen Safran + Fäden

2.5 dl Weisswein

1.6 l Fleischbouillon

6 el Butter

4 el Parmesan

Zwiebel und Speck fein schneiden und mit 1 el Oel und 1 el Butter leicht anbraten. Nun Reis einrühren und nach 1 Minute mit trockenem Weisswein ablöschen. Wenn Wein aufgesogen ist, mit Schöpflöffel Bouillon begeben, in welcher die Safran-Briefchen zuvor eingerührt wurden. Wenn Reis bissfest (al dente) ist, vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter, Parmesan und Safran-Fäden einrühren.

# Zitronencreme mit Mango und Passionsfrüchten

(6 Personen)

## Mangopüree:

1 Mango

4 Passionsfrüchte

Saft von 1/2 Zitrone

1 el Zucker

1. Mango schälen, vom Stein schneiden, mit Zucker und Zitronensaft mischen und pürieren und beiseite stellen

2. Für die Creme abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker und den sauren Halbrahm verrühren

3. Rahm steif schlagen und unter die Zitronencreme ziehen

## Creme:

Schale von 1 Zitrone

Saft von 2 Zitronen

50 g Zucker

360 g saurer Halbrahm

1 ½ dl Rahm

4. Creme in 6 Gläser abfüllen, Mangopüree darüber und mit Zitronencreme abschliessen und kaltstellen

5. Vor dem Servieren Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch darüber verteilen, mit Pfefferminzblättern garnieren und sofort servieren