

STARTMENUE 2014



Menue

Weinsuppe

Party - Filet
Haselnussspätzli
Baumnuss-Knöpfli

Meringues-Roulade mit Himbeeren

Kaffee
Grappa

8. Januar 2014

Leitung: Urs Baumgartner



Weinsuppe

6 dl	Gemüsebouillon	Bouillon und Wein aufkochen
3 dl	fruchtiger Weisswein (Chardonnay/Gewürztraminer)	und ca. 5 Min. offen kochen lassen
1.5 dl	Rahm	beifügen und alles nochmals 8 – 10 Min. kräftig einkochen lassen
5	Eigelb	In einer Schüssel verrühren. Ca. 1/3 der heissen Suppe dazu rühren. Die Mischung zur restlichen Suppe begeben und unter ständigem Rühren noch so lange erhitzen, bis sie leicht bindet. Vorsicht: Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb
	Salz, Pfeffer und Muskat	Suppe abschmecken.
Garnitur		
	Toastbrot	in kleine Würfel schneiden und knusprig anbraten
	Butter	
	Petersilie	



Party - Filet

Ca. 500 gr. Schweinsfilet ergibt ungefähr 12 gleich dicke Medaillons

Paprika, Salz und
wenig pfeffer Medaillons beidseitig würzen

12 Tranchen Frühstücksspeck Medaillons umwickeln

Blätterteig in 10 – 12 cm grosse Quadrate schneiden
Medaillons Einmitten und leicht andrücken

Backofen auf 220 Grad vorheizen und die Medaillon auf der unteren Hälfte
während 15 bis 20 Minuten braten.

2 dl Rahm steif schlagen

1 ½ EL Ketchup

1 EL Cognac

wenig Pfeffer

alles verrühren und auf dem Fleisch, kurz vor
servieren, verteilen.



Haselnussspätzli

400 gr.	Ruchmehl	zusammen in einer Schüssel verrühren
80 gr.	Haselnüsse gemahlen	
4	Eier	
4 dl	Milch	
	Salz, Pfeffer, Muskat	
	Reichlich Salzwasser	Spätzli zubereiten

Baumnuss – Knöpfli

350 gr.	Mehl	
75 gr.	Baumnüsse gemahlen	vermischen
1 ¼ Tl	Salz	
2 dl	Wasser	verquirlen, zum Mehl geben und kurz schlagen
4	Eier	
1 ½ El	Baumnussöl	Teig ruhen lassen
	Reichlich Salzwasser	Knöpfli zubereiten, kalt abspülen, abtropfen
	Butter	Knöpfli anbraten
	Wenig Baumnussöl	
75 gr.	Baumnüsse gehakt, geröstet	Über die angerichteten Knöpfli streuen.



Meringues-Roulade mit Himbeeren

4	Eiweiss	fest schlagen
1 Prise	Salz	
200 gr.	Zucker	esslöffelweise zugeben, weiterrühren bis der Eischnee glänzt und ganz fest ist
		Masse auf einem mit Backtrennpapier gelegten Blech zu einem gleichmässigen Rechteck ausstreichen.
		Backofen auf 180 Grad vorheizen. In der unteren Hälfte des Backofens während ca. 20 Min. backen. Meringues-Biskuit herausnehmen, auf ein frisches Backtrennpapier stürzen und das alte Papier mit einem feuchten Lappen vorsichtig lösen.
2 dl	Rahm	
1 Briefli	Vanillezucker	steif schlagen und auf dem Meringue verteilen
300 gr.	Himbeeren	darüber streuen und Roulade sofort aufrollen.

Tipp: Die Himbeeren können auch durch andere Früchte ersetzt werden.