



Einhorn Chuchi 6.7.2016
Menü René

Apéro

Blätterteigstangen mit Rohschinken

Vorspeise

Kalte Avocadosuppe mit Rucola

Hauptspeise

Kalbsnierstück niedergegart mit Balsamicobutter

Wirzköpfli

Bergkartoffelsalat mit Eierschwämmen und Ei

Wein

Bier

Mineralwasser



Einhorn Chuchi

Menü René

Apéro Blätterteigstangen mit Rohschinken

Blätterteig viereckig
Rohschinken
Salz

Zubereitung:

Blätterteig halbieren, eine Seite mit Rohschinken belegen.

Mit der anderen Hälfte zudecken und gut andrücken.

Den Teig in ca. 1,5cm breite Streifen schneiden und verdrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und salzen.

Im auf 180° vorgeheizten Ofen backen bis sie gut aussehen.



Einhorn Chuchi

Menü René

Kalte Avocadosuppe mit Rucola

für 4 Personen.

Zutaten: 2 reife Avocados
etwas Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, gepresst
500 ml Geflügelfond, entfettet
50 g Rucola
100 ml Rahm
100 ml Rahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten: Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslösen und mit etwas Zitronensaft, Knoblauch und dem Geflügelfond pürieren.

Die Hälfte der Rucolablätter in sehr feine Streifen schneiden und ebenfalls im Fond pürieren.

Die Sahne zufügen und die Suppe kräftig abschmecken.

Der restliche Rahm steif schlagen und die Suppe vor dem servieren mit einem EL garnieren.

Gut kühlen und dann nochmals abschmecken.

Mit dem restlichen Rucola bestreut servieren.



Einhorn Chuchi

Menü René

Kalbsnierstück niedergegart mit Balsamicobutter

Für 4 Personen

Zutaten:

800g	Kalbsnierstück mit Fettschicht
4	Knoblauchzehen
6	frische Rosmarinzweige
1 TL	Salz
	Frisch gemahlene schwarzen Pfeffer oder dreifarbigen Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung:

Die Fettschicht rombenartig einschneiden.

Die Knoblauchzehen in ca. 24 Stifte schneiden und mit einem spitzen Messer in die Fettschichtseite etwa 2cm tief hinein stecken.

Das Fleischstück mit frisch gemahlenem Pfeffer gut würzen und zusammen mit den Rosmarinzweigen gut in Alu- oder Frischhaltefolie einpacken und kühl lagern.

Ca. 2Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Vor dem Braten wird die Folie und die Rosmarinzweige entfernt.

Dann wird das Fleischstück mit einem TL Salz eingerieben.

Das Stück ca. 15min. sehr scharf anbraten, so dass eine schöne Kruste entsteht.

Ofen auf 110°grad vorheizen und das Fleisch während 2Std. niedergaren.

Zum Schluss für noch einmal 10Min. auf 250° Grad erhitzen danach sofort servieren.

Kerntemperatur 55° Grad a Point

Zubereitung Balsamicobutter

200g	Butter
3 EL	Aceto Balsamico
2 1/2 EL	Schnittlauchröllchen
Salz	nach gut dünken würzen

Schnittlauch in ca. 5mm kleine Röllchen schneiden. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange erhitzen, bis sie sich leicht hellbraun verfärbt. Die Butter mit Salz würzen, Essig und Schnittlauchröllchen zugeben, vom Herd nehmen und pfeffern.



Einhorn Chuchi

Menü René

Bergkartoffelsalat mit Eierschwämmen und Ei

für 4-6 Personen

Zutaten:

600-800g	Bergkartoffeln (Guarda, Rote Emmalie, Blauer Trüffel)
	Salz
	weisser Pfeffer
	Kümmel
150g	Eierschwämme
	Apfelessig
2-3 EL	Rapsöl
1-2 EL	Hanföl
1-2 TL	süsser Senf
4-6	kleine Eier
½ Bund	Radieschen in feine Scheiben schneiden
1	rote Zwiebel fein gehackt
1 Bund	Schnittlauch fein geschnitten
1-2dl	Rinds- Gemüse- oder Geflügelboullion

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale im Salzwasser mit Kümmel weich kochen. Heiss schälen und in 3-4mm dicke Scheiben schneiden.

Die Eierschwämme in 1-2 EL Rapsöl sautieren und mit etwas Apfelessig ablöschen.

Das restliche Raps- und dem Hanföl, Senf, Salz und Pfeffer vermengen. Kartoffeln und Eierschwämme dazugeben und gut aber vorsichtig mischen. 1 Stunde ziehen lassen.

Die Eier wachsw weich kochen ca. 7min. abkühlen und schälen.

Schnittlauch und Zwiebel fein hacken und vor dem Servieren mit den Radieschenscheiben untermischen. Die Eier halbieren und den Salat garnieren.

Tipp: ist der Salat zu trocken, etwas heisse Boullion begeben.



Einhorn Chuchi

Menü René

Wirzköpfli

Für 4 Personen

Zutaten.

1	Wirz mittelgross
1 kl.	Zwiebel
20g	Butter
2dl	Gemüseboullion
1dl	Rahm
50-100g	Feta
	Salz
	schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

Wirz rüsten, 4 grosse Blätter auslösen und die grobe Mittelrispe herausschneiden.

Die Blätter im Salzwasser weichkochen und mit Eiswasser abschrecken und beiseitelegen.

Den restlichen Wirz von den groben Mittelrispen befreien und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel fein hacken in Butter andünsten, die Wirzstreifen zugeben mit der Gemüseboullion auffüllen und weich garen. Rahm begeben, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feta verkrümeln und etwas einpfeffern.

Die abgekühlten Wirzblätter in eine Suppenkelle legen und etwas Fetakrümel einstreuen. Danach mit dem Wirzgemüse auffüllen und die Blätter zusammenfalten.

Die Rundumeli mit den Falten nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und kurz vor dem Servieren im Ofen kurz erhitzen.