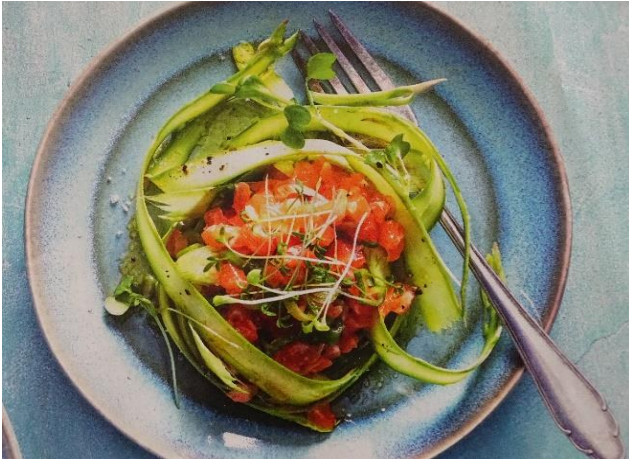




Einhorn Chuchi

Menü Röne vom föifte Juni zweitusigundnünzäh

Lachs – Tatar mit Spargelsalat



Tatar

600g Lachsrückenfilet (Sushi-Qualität)
3Stk. Bundzwiebeln mit dem Grün
1Stk. Bio Zitrone
2EL Olivenöl
1½TL Fleur de Sel
wenig Pfeffer

Lachs in Würfeli, Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Von der Zitrone die Schale abreiben, mit dem Lachs den Zwiebeln, Öl, Fleur de Sel und Pfeffer mischen und in einer Schüssel kühl stellen.

Sauce und Spargel

2EL Olivenöl
1 abgeriebene Zitrone
1/2TL Fleur de Sel
wenig Pfeffer
500g grüner Spargel

Von der Zitrone 1-2 EL Saft auspressen mit Öl verrühren und würzen. Unterer hölzerner Teil der Spargeln wegschneiden. Die Spargeln mit dem Sparschäler in feine Steifen schneiden. Die Streifen mit Sauce mischen. 10min ziehen lassen.

30g Kresse oder Micro Greens
Fleur de Sel

Anrichten wie auf dem Foto. Verschiedene Garnituren möglich. z.B. Forellenrogen, Schnittlauchstengel, violette Essblumen.



Einhorn Chuchi

Menü Röne vom fofifte Juni zweitufigundnünzäh

Gordon Bleu mit Gorgonzola, Salami und getrockneten Tomaten



- 4 Kalbssteaks
- 16 Scheiben Salami
- 8 Dörrtomaten
- 200g Gorgonzola Fein gewürfelt
- 1 Bio Zitrone für Schnitze zum servieren
- Mehl
- Paniermehl
- Eier
- Fleischwürze
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

- Dörrtomaten fein haken, Gorgonzola in kleinere Würfel schneiden und mit den Dörrtomaten zu einer Paste vermengen.
- Kalbssteak als Taschen vorsichtig einschneiden und unter einer Frischhaltefolie dünn klopfen. Es darf keine Löcher geben.
- Tasche öffnen und innere Seite mit 2 Scheiben Salami belegen. Dann die Gorgonzola-Tomatenpaste einfüllen und wieder 2 Scheiben Salami drauflegen. Die Taschen werden mit Grillschnur zugenäht.
- Paniermehl, Mehl je in einem tiefen Teller bereitstellen.
- Die Eier werden beim aufschlagen mit etwas Salz Pfeffer und Fleischwürze abgeschmeckt und ebenfalls in einem tiefen Teller bereitgestellt.
- Bleus erst gut einmehlen, dann im Ei wenden und zuletzt im Paniermehl, Panade gut andrücken und in reichlich Bratbutter in der Bratpfanne ausbacken bis sie schön goldgelb und angebräunt sind.
- Die Gordon Bleus's können gut bei 100° im Ofen eine Viertelstunde warmgehalten werden.



Einhorn Chuchi

Menü Röne vom föifte Juni zweitusigundnünzäh

Pommes Duchesse Herzoginnen Kartoffeln



500g Kartoffeln mehligkochend
25g Butter
2 Eigelbe
1EL Milch
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
wenig Muskat

Zubereitung:

-Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Bei mittlerer Hitze ca. 15Min. in Salzwasser weichkochen. Gut abtropfen lassen.

-Mit Passuite in Schüssel pressen und abkühlen lassen.

-Butter, Eigelb und Milch darunter mischen und würzen.

-Die Masse mit dem Spritzsack (Düse ca. 10mm gezackt) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Beim Spritzen leichte Drehung mit dem Sack ausführen.

Im auf 200° Grad vorgeheizten Ofen auf mittlerer Position 25min. backen.



Einhorn Chuchi

Menü Röne vom föifte Juni zweitusigundnünzäh

Balsamico-Rüebli mit Pinienkernen



- 2 Bund kleine Karotten mit Grün
- ¼ Bund Petersilie
- 4EL Pinienkerne
- 4dl Geflügelfond
- 120g Kräuterbutter
- 4EL Puderzucker
- 8EL Balsamico
- Salz
- Pfeffer

- Die Pinienkerne in einer trockenen Bratpfanne anrösten und beiseitestellen.
- Die Karotten im Geflügelfond mit feingehackter Petersilie 7- 8min. köcheln.
- die Hälfte des Fonds abgiessen.
- Die Kräuterbutter darin schmelzen lassen.
- Den Puderzucker darüberstreuen und den Balsamico beifügen.
- Weitere 2min. zugedeckt leicht köcheln lassen.
- Die Karotten ohne Sud auf dem Teller anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen.



Einhorn Chuchi

Menü Röne vom föifte Juni zweitusigundnünzäh

Zitronensoufflé auf Erdbeer-Vanille Beet



Erdbeerbeet

500g Erdbeeren
1 Vanillestengel
1EL Williams
½ TL schwarzen Pfeffer
sehr fein gemahlen

- Erdbeeren Putzen, Grünzeug entfernen und in Würfel schneiden. Je nach Säuregrad etwas Zucker untermischen und 10min. ziehen lassen.
- Vanilleschote längs aufschneiden und gründlich ausschaben und mit dem Williams aufrühren.
- Erdbeeren in eine Schüssel geben und pürieren, dabei den Williams mit der Vanille begeben. Den Pfeffer einrühren und kaltstellen.

Soufflé

1EL Butter
4 Eier
60g Mehl
250ml Milch
2 Zitronen
100g Zucker

- Die Zitronen heiss waschen, abtrocknen und die Schale mit dem Sparschäler schälen und dann in sehr dünne Streifen schneiden. Die Zitronen halbieren und den Saft gründlich auspressen.
- Das Mehl mit der Milch in einer Schüssel gut verrühren. Dann 50gr Zucker und die frische Butter einrühren und die Mischung in einem kleinen Topf unter Rühren langsam aufkochen.
- Die frischen Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zitronensaft und der Schale gut vermischen. Die Eimischung in den Topf rühren, dann vom Herd nehmen und gut abkühlen lassen.
- Die Souffléförmchen gut mit Butter einfetten. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker mithilfe des Mixers steif schlagen. Den steifen Eiweisschaum unter die Crème mischen und gleichmässig in die Förmchen füllen.
- Das Ganze im Backofen bei 190° C ca. 20 Minuten backen, die Backofentür dabei nicht öffnen. Anschliessend das Zitronensoufflé herausnehmen und noch warm servieren.