

MENÜ



Chochette vom: Mittwoch, 6. März 2019

Abendchef: Baumi

Rüebli – Mango Suppe

*

Schweinsnierstück in der Salz-Kräuter-Kruste

*

Griess-Gnocchi

Rotweinsauce

*

Apfel-Crumble

Rüebli – Mango Suppe

5 dl Gemüse- Bouillon

300 gr. Rüebli

½ Mango

Ingwer

Curry

Orangensaft

Zubereitung:

Rüebli und Mango schälen und in einer leichten Gemüse-Bouillon weichkochen. Mit dem Stabmixer pürieren

Mit Ingwer und Curry würzen.

Etwas Orangensaft damit die Suppe cremiger wird.

Schweinsnierstück in Salz-Kräuter-Kruste (4 - 6 Personen)

Ca. 1 kg Schweinsnierstück

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 EL Olivenöl oder Bratfett

1.5 kg grobes Meersalz

500 g Salz

2 Eiweiss

Ca. ½ dl kaltes Wasser

1 Bund glättblättrige Petersilie

1 Bund Rosmarin

1 Bund Salbei

Zubereitung:

Fleisch rundum würzen. Im heissen Oel rundum kräftig anbraten; auch die Seitenränder. Das Fleisch danach auskühlen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Das grobe Meersalz mit dem normalen Salz, 2 Eiweiss und Wasser in einer Schüssel gut mischen. Die Masse soll eine Konsistenz von feuchtem Schnee haben.

Ca. ¼ der Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Salzbett formen. Es muss etwas grösser sein als das Fleischstück. An den Rändern eine leichte Erhöhung anbringen. Das Salzbett mit Petersilie, Rosmarin und Salbei belegen. Fleisch dazu legen. Ränder und Oberseite auch mit den Kräutern belegen.

Mit der restlichen Salzmasse das Fleisch umhüllen und sehr gut andrücken. Das Fleisch muss lückenlos eingepackt sein. Wenn nötig mit etwas Wasser befeuchten.

Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Backofens
30 – 35 Min. backen.

Herausnehmen und mind. 5 – 10 Min. ruhen lassen.

Griess-Gnocchi (4 Personen)

7 dl Milch

2 EL Butter

Muskat

Salz

Pfeffer

150 g Hartweizengriess

250 g Mascarpone

Emmentaler

Zubereitung:

Die Milch mit Butter, wenig Muskat und Pfeffer und dem Salz zusammen aufkochen.

Den Hartweizengriess einrühren. Bei kleiner Hitze weiter rühren zu einem dicken Brei. Den Mascarpone darunterziehen, zur Seite stellen und ca. 10 Min. zugedeckt quellen lassen.

Den heissen Griessbrei auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 2 cm dick glattstreichen. Auskühlen.

Den kalten Griessbrei mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Butterflöcklein auf dem Blech verteilen.

Bei 200 °C in der Mitte des Backofens ca. 20 min. gratinieren.

Rotwein-Sauce (4 Personen)

2 dl kräftiger Rotwein

2 Rosmarinzweige

3 TL Zucker

½ EL Maizena oder Bratensauce

1 dl Fleischbouillon

Salz

Zubereitung:

Wein mit Rosmarin und Zucker aufkochen.

Bei mittlerer Hitze ca. 5. Min. köcheln, Rosmarinzweige entfernen.

Bouillon aufrühren und begeben.

10 Min. weiterköcheln

Würzen.

Apfel-Crumble (6 Personen)

Ca. 6 Äpfel (keine Gala oder Boskop)

Zucker

Butter

Löffelbiscuit

Amaretti Guetzli (nicht gefüllt)

Ca. 400 g Rahmquark

Ca. 400 g Crème fraîche

Evt. Zucker

Zimt

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Schnitze schneiden.

Schnitze mit Butter und viel Zucker caramellisieren.

Rahmquark und Crème fraîche zusammen rühren, evtl etwas süßen.

Löffelbiscuit und Amaretti zerkleinern und getrennt zur Seite stellen.

Gläser befüllen abwechslungsweise befüllen mit

1. Amaretti, caramellisierten Äpfel, Quarkmasse
2. Löffelbiscuit, caramellisierten Äpfel, Quarkmasse
3. Amaretti , caramellisierten Äpfel
4. Mit Zimt bestreuen