

# MENÜ



Choquete vom: Mittwoch, 2. November 2016

Abendchef: Baumi

Rieslingsuppe

\*

Büffelmozzarella mit Mangoscheiben

\*

Cordon Bleu

Spaghetti con Pesto

\*

Windbeutel gefüllt mit.....

## **Rieslingsuppe**

6 dl Gemüse- oder Rindskraftbrühe

3 dl Riesling x Sylvaner

3 dl Rahm

Etwas Zitrone

Einige Butterflocken

30 gr. Zopfmehl

30 gr. weiche Butter

### **Zubereitung:**

Zopfmehl und Butter zusammenfügen. Zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie kühl stellen.

Gemüse- oder Kraftbrühe mit dem Wein aufkochen.

Die Mehlbuttermischung mit dem Schwingbesen nach und nach in die leicht siedende Weinbrühe schlagen.

Einige Minuten köcheln lassen.

Den Rahm mit dem Mixstab beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren kräftig aufkochen und mit dem Mixstab einige Butterflocken beifügen.

Mit Zitronensaft abschmecken.

## **Büffelmozzarella mit Mangoscheiben (2 Personen)**

1 Büffelmozzarella

1 reife Mango

½ rote Chilischote

1 kleine rote Zwiebel

½ Bund Koriandergrün oder Kerbel

4 EL helles Sesamöl

3 EL Aprikosen-, Pfirsich- oder Himbeeressig

1 EL Honig (evtl. etwas mehr)

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Mozzarella und Mango in feine Scheiben schneiden und abwechselnd auf eine Platte oder Teller anrichten. Die Zwiebel in sehr dünne Scheiben hobeln und darauf verteilen.

Das Dressing aus Sesamöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten und gleichmässig darüber träufeln.

Chilischote entkernen und fein würfeln, den Koriander oder Kerbel fein hacken. Den Salat damit dekorieren.

## **Cordon bleu con Spaghetti Pesto**

Ca 150 gr. Schweinsplätzli vom Hals oder Stotzen, 2 mm dick  
(2x durch die Steakmaschine)

Schinkentranchen

Schwarzwälderschinken

Ca. 40 gr. Käse (Gruyère oder was das Herz begehrt)

Salz, Pfeffer

Zahnstocher

Senf

Mehl

Eier

Paniermehl

Zitrone

Bratbutter oder ½ Schweineschmalz / ½ Kochbutter

### **Zubereitung:**

Das Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 min. ruhen lassen.

Schinkentranche mit Käse belegen und zu einem Päckli formen.

Das Päckli auf das Plätzli legen, so dass überall ein Rand von ca. 1 ½ cm entsteht. Mit dem Zahnstocher verschliessen

Plätzli mit Senf einreiben. Cordon bleu im Mehl wenden,

überschüssiges Mehl abschütteln. Im Ei und dann im

Paniermehl wenden (dieser Vorgang kann nach Bedarf auch ein zweites Mal angewendet werden).

Genügend Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen.

Hitze reduzieren und Cordon bleu auf beiden Seiten ca. 7 min. braten.

## **Pesto**

Rapsöl oder Olivenöl

Ca. 50 gr. Basilikum

Ca. 90 gr. Rucola

1 Bund Peterli

Ca. 100 gr. Pinienkernen

150 gr. Schafkäse (Romano)

150 gr. Parmesan

Knoblauch nach belieben

## **Zubereitung**

Sämtliche Zutaten in einen hohen Behälter geben und mit dem Mixer pürieren.

(Das Öl nach Bedarf begeben).

## **Windbeutel (4 Personen)**

2 dl. Wasser

50 gr. Butter

1 Prise Salz

2 EL Zuger

120 gr. Mehl

2-3 Eier verklopft

### **Zubereitung:**

Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren.

Mehl auf einmal begeben und mit einer Kelle ca 1 ½ min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen.

Die zerklopften Eier portionenweise darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.

Teig in einem Spritzsack mit gezackter Tülle geben. Häufchen von ca. 4 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Ca. 35 min. in der Mitte des auf 180 ° vorgeheizten Ofen backen. **Ofen nie öffnen.** Ofen ausschalten, leicht öffnen und ca. 15 min. trocknen lassen. Herausnehmen und auskühlen.

Quer aufschneiden und nach Belieben füllen (vorzugsweise mit Vanille-Glace).