Menü: 14.11.2017

Brotsuppe
*****

Randen & Birnen an Birndeldressing
*****

Eglifliet mit Herbstgemüse
*****

Kalbsbäggli en Rosé
******

Zitronencrème

Brotsuppe

Zutaten: 150 g altbackenes Brot in kleine Scheiben geschnitten (Dicke wie eine Münze)
2 Zwiebeln fein geschnitten
1 EL Olivenöl
1 l Gemüsebouillon heiss
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
1 grosse Kartoffel, mit Röstiraffel gehobelt

Zubereitung: Bouillon aufkochen, Zwiebeln und Brot im Öl dünsten, Kartoffeln in Bouillon ca. 5 Min kochen. Brot und Zwiebeln beigenben, ziehen lassen. Mit Suppengrün servieren.

Randen-Birnensalat

Zutaten: 3 EL Birnel, 3 EL Rapsöl, 1 EL Thymianblättchen, 400 g rohe Randen, in Scheiben, ½ TL Pfeffer, 400 g Birnen, in Schnitzen, ¼ TL Salz

Sauce: 2 EL Apfelessig, 4 EL Rapsöl, 1 Schalotte, fein gehackt, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Birnel, Öl und Thymian gut verrühren; Randen mit der Hälfte der Marinade mischen, auf eine Hälfte eines vorbereiteten Bleches verteilen, würzen; in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 15 min. backen; Blech herausnehmen, Birnen mit der restlichen Marinade mischen; auf die freie Blechhälfte legen, salzen; 12-15 min. fertigbacken, abkühlen lassen.

Sauce: Essig und Öl gut verrühren, Schalotten beigeben, würzen, Randen und Birnen anrichten, mit Sauce beträufeln

Eglifilet mit Herbstgemüse

Zutaten: Gemüse: 800 g gemischtes Wintergemüse, (Chabis, Rüebli, Lauch, Sellerie, etc.), 1 Orange, abgerieben mit Schale und Saft; 1-2 EL Honig; 2 EL Petersilie, gehackt, Salz, Pfeffer

Fisch: 4 Eglifilets, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 DL Gemüsefond, Butterflocken

Vanille-Milchschaum: 1-2 dl Vollmilch, 1 Msp. Vanillezucker und Kardamompulver, Salz

Zubereitung: Wintergemüse mit Orangenschale und Saft mischen. In der heissen Bratbutter unter häufigem Rühren knapp weich braten, Honig und Petersilie daruntermischen, würzen.

Gemüsebouillon aufkochen, Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren, Fischfilet hineinlegen, durchziehen lassen, nicht kochen.

Milch mit Vanille, Kardamom und Salz in einer Pfanne unter ständigem Rühren mit Schwingbesen aufschlagen.

Gemüse auf vorgewärmten Teller geben, Fisch darauflegen, mit Milchschaum garnieren.

Kalbsbäggli en Rosé

Zutaten: Bratbutter, 4 Kalbskopfbäggli, Salz, Pfeffer, 500 g Rüebli, 8 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 dl Rosé, 2,5 dl Kalbsfond, 2 Nelken, 1 EL Quittengelee

Zubereitung: Wenig Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 3 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, wenig Bratbutter beigen.

Rüebli, Schalotten und Knoblauch ca. 3 Min. andämpfen. Wein dazugiessen, aufkochen, auf ca. 1 dl einkochen. Kalbsfond dazugiessen, Hitze reduzieren. Nelken und Fleisch wieder beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1½ Std. schmoren.

Fleisch und Gemüse herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen. Sauce ca. 10 Min. einkochen, Quittengelee darunter rühren, würzen. Fleisch und Gemüse wieder beigeben, nur noch heiss werden lassen.

Dazu servieren wir Mais-Polenta.

Zitronen-Crème

Zutaten: 2 Zitronen, 2½ dl Wasser, 1 EL Maisstärke, 2 Eier, 80 g Zucker, 2 dl Rahm, 2 EL Lemon Curd, ½ Zitrone in feinen Scheiben

Zubereitung: Mit dem Sparschäler die Schale der Zitronen dünn abschälen. Wasser mit Zitronenschale aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, Flüssigkeit zugedeckt auskühlen lassen.

Saft der Zitronen auspressen, dazugiessen in einem Messbecher absieben. Maisstärke in dieselbe Pfanne geben, mit dem Zitronenwasser anrühren. Eier und Zucker beigeben, gut verrühren.

Masse unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne von der Platten nehmen und 2-3 Min. weiterrühren. Crème durch dein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen lassen. Zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Rahm steif schlagen, unter die Crème ziehen. Anrichten, mit Lemon Curd und Zitronenscheiben verzieren.