



MKK-Willisau Menüplan April 2015

Inhalt

1. Rauch-Salat.....	1
2. Süsskartoffelsuppe mit Speckchips	2
3. Loch-Ei	2
4. Geräuchertes Schwein mit Rösti überbacken	3
5. Apfel-Pizza	4
6. Getränke.....	4

1. Rauch-Salat

Zubereitungszeit: ⌚40 Minuten
Arbeitszeit: ⌚30 Minuten
Anrichtzeit: ⌚10 Minuten

Zutaten für 10 Personen

5	Stück	Tomaten
1	Stück	Geräucherter Mozzarella
1	Stück	Geräuchertes Kaninchenfleisch
1		Olivenöl
1		Balsamico-Essig
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz

Zubereitung:

1. Tomaten in 3mm dicke Scheiben schneiden
2. Mozzarella und Fleisch in 2mm dicke Scheiben schneiden
3. Scheiben auf dem Teller anlegen
4. Mit Salz und Pfeffer ein wenig würzen und mit Öl und Essig beträufeln



2. Süsskartoffelsuppe mit Speckchips

Zubereitungszeit: ⌚ 50 Minuten
Arbeitszeit: ⌚ 20 Minuten
Koch-/Backzeit: ⌚ 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

800	Gramm	Süsskartoffeln
0.8	Liter	Bouillon (Gemüse)
0.15	Liter	Rahm
1	Stück	Ingwer (zwei Finger breit)
1	Stück	Knoblauchzehen
1	Stück	Zwiebeln
1	Esstlöffel	Limettenschale
4	Esstlöffel	Olivenöl
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz
4	Tranchen	Speck

Zubereitung:

1. Rüsten und würfeln der Süsskartoffeln, genauso wie die Zwiebeln, den Ingwer und den Knoblauch. Gib 3 EL Olivenöl in einen Topf und dünsten nun all die gewürfelten Zutaten für einige Minuten darin an.
2. Lösch das Ganze nach ca. 5 Minuten mit 800 ml Wasser ab. Gib einen Bouillonwürfel mit in die Suppe und lassen das Ganze für ca. 15 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln. Sobald die Kartoffeln weich sind, kann man den Topf vom Herd nehmen.
3. Gib den Rahm bei und püriere die Brühe mit einem Pürierstab zu einer cremigen Suppe. Anschliessend mit Salz und Pfeffer nach belieben abschmecken. Erhitze die Suppe erneut auf niedriger Stufe für ca. 10 Minuten.
4. Etwas abgeriebene Limettenschale und 1 EL Olivenöl mit begeben und gut verrühren bis die cremige Suppe servierbereit ist.
5. Speckstreifen in der Bratpfanne knusprig braten und auf Haushaltspapier abkühlen und trocknen lassen. Beim servieren über den Tassenrand legen.

3. Loch-Ei

Zubereitungszeit: ⌚ 30 Minuten
Arbeitszeit: ⌚ 10 Minuten
Koch-/Backzeit: ⌚ 20 Minuten

Zutaten für 9 Personen

9	Eier	Hühnereier
9	Scheiben	Rauchbrot
1	Flasche	Ketchup
1	Prise	Aromat
1	EL	Öl zum anbraten

Zubereitung:

1. Ca. 5cm grosses Loch in die Brotscheibe schneiden. Brotscheibe mit Abschnitt beidseitig leicht toasten. Abschnitt bei Seite legen für Garnierung!
2. Das Ei so auf die Scheibe legen, dass das Eigelb im Loch liegt. Brot leicht anheben, damit ein Teil des Eiweisses und die Brotscheibe fliesst. Wenn das Eiweiss auf der Unterseite sich von der Pfanne löst, die Scheibe wenden ohne dass das Eigelb platzt. Mit Aromat würzen. Braten bis diese Seite sich auch von der Pfanne löst. Eigelb muss noch flüssig sein.
3. Auf gewärmten weissen Teller legen und mit Ketchup mehrmals, fadenmässig darüber ziehen. Abschnitt dazu legen!



4. Geräuchertes Schwein mit Rösti überbacken

Zubereitungszeit: ⌚ 70 Minuten

Arbeitszeit: ⌚ 30 Minuten

Koch-/Backzeit: ⌚ 40 Minuten

Zutaten für 10 Personen

1	kg	Schweinsnierstück geräuchert
7	Stück	Kartoffeln ca. 10 cm lang
1	Bund	Bärlauch
300	Gramm	Crème fraîche
120	Gramm	Reibkäse (20g / 100g)
1	-	Pfeffer
1	-	Salz
1	-	Zucker
5	Stück	Rüebli ca. 15 cm
20	Stück	grüner Spargel
1	Liter	Bouillon

Zubereitung:

1. Wasser mit Bouillon aufkochen
2. Spargel und Rüebli schälen und Rüebli längs zu Sticks schneiden
3. Rüebli in Bouillon geben und nach 5 min die Spargeln dazu und nach weiteren 5 min alles heraus nehmen und zur Seite legen.
4. Kartoffeln schälen, raspeln und waschen
5. Bouillon wieder erhitzen und die geraspelten Kartoffeln 5-10 min darin kochen. Danach herausnehmen und trocken tupfen!
6. Crème fraîche, 20g Reibkäse und Bärlauch (fein geschnitten, ca. 1 Hand voll) in einer Schüssel unter die Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Backofen mit Umluft vorheizen auf 230°C
8. Nierstück in 2cm dicke Scheiben schneiden und halbieren
9. Gratinform einfetten und Fleisch gleichmässig verteilen. Kartoffelmischung über das Fleisch, ganzflächig verteilen
10. 15 min backen, restlicher Reibkäse ganzflächig, dicht belegen und weitere 15 min backen bis goldbraune Käsekruste entsteht.
11. Bratpfanne mit Öl erhitzen. Spargeln und Rüebli hineinlegen ev. leicht nachsalzen und mit Zucker bestreuen. Rundum bräteln und auf vorgeheizten Teller legen.
12. Auflauf portionsweise auf dem Teller anrichten. Bärlauchblätter zu Deko



5. Apfel-Pizza

Zubereitungszeit: ⌚ 40 Minuten
Arbeitszeit: ⌚ 20 Minuten
Koch-/Backzeit: ⌚ 20 Minuten

Zutaten für 9 Personen

1	Teig	Pizzateig rechteckig für ein Backofenblech
1	Dose	Vanillie Crème (Stalder)
2	Stück	Apfel
9	Kugeln	Vanillie-Glace
1	Flasche	Karamellsauce
1	TL	Apfelschnaps (Calvados, Vieille pomme, ...)

Zubereitung:

1. Backofen auf Pizza-Stufe (Ober-Unterhitze mit Umluft) vorheizen auf 230°C
2. Teig auf Blech auslegen und in 9 gleichgrosse Teile schneiden. Bei jedem Teig alle Seiten ca. 0.5cm nach innen legen, damit ein geschlossener Rand entsteht. Danach mit der Gabel einstechen.
3. Die Teigfläche mit Creme füllen und gleichmässig verteilen.
4. Äpfel schälen und mit Rösti-Raffel verkleinern. Schnaps darunter mischen und die Pizza grosszügig mit Apfelmösti zudecken. Blech auf mittlerer Stufe für ca. 15-20min in den Ofen.
5. Anrichten: Pizza auf Teller, Glacekugel in die Mitte der Pizza legen und die Karamellsauce mehrmals, fadenmässig darüber ziehen!

6. Getränke

Weisswein: Stammheimer Federweisser, Zürich AOC 2012, Coop

Rotwein: Friularo Ambasciatore, Bagnoli DOC 2009, Coop

Schnaps: Vieille pomme, Studer Escholzmatt