



Menü für 4 Personen

Werner 13. März 2018 zurw
4 Personen

Champignoncrème mit Tomaten und Speck

Rohschinken Becher mit Salat je nach Saison

Ravioli Swiss Duo mit Buttersauce

Gefüllter Braten (vom Grosi) mit Stock

Orangen Grapefruits Salat mit Käsevariation

Champignoncrème mit Tomaten und Speck

Das braucht's

1EL Butter, 1 Zwiebel, grob gehackt, 250g Champignons, in Stückchen, 1dl Weisswein, 5dl Gemüsebouillon, 1dl Halbrahm, 50g getrocknete Tomaten, in Streifen

Einlage: 50g Bratspeck in Tranchen, in Streifen, 2EL Pinienkerne, 1EL Thymianblättchen Ergibt ca. 8 dl

Und so wird's gemacht

Butter erwärmen, Zwiebel und Champignons ca. 5 Min. andämpfen. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, pürieren. Rahm und Tomaten begeben, nur noch erwärmen.

Einlage: Speck in einer Bratpfanne langsam knusprig braten. Pinienkerne begeben, ca. 2 Min. fertig braten, herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen. Pinienkerne, Speck und Thymian mischen, auf der Champignoncrème-Suppe verteilen.

Rohschinkenbecher mit Saisonsalat

Zutaten: 24 Tranchen Rohschinken (hauchdünn), 3 bis 4 Saisonsalate,

Und so wird's gemacht:

Tranchen über ein Glas legen nicht zu fest überlappen und im Ofen auf 170 Grad 15 bis 20 Minuten knusprig backen, auskühlen lassen und dann mit Salat füllen.

Zusatzinfo: Gläser auf das Gitter stellen und darunter ein Blech mit Backpapier auslegen

Ravioli Swiss

Zutaten: 250g Weiss- oder Zopfmehl, 2 frische Eier, 1 EL Öl, 3 EL Wasser, 250g Champignon, 20 g getrocknete Steinpilze, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund glattblättrige Petersilie, 1 TL

Oreganoblättchen, 3 EL Sprinz, 2 EL Paniermehl, 4 EL Mascarpone, Salz, und Pfeffer. 150g Speck- Tranchen, 1 Zwiebel,

Ravioliteig:

Und so wird's gemacht:

250 g Weiss- oder Zopfmehl oder Teigwarenmehl in eine Schüssel geben
Flüssigkeit ca 1.5 dl: 2 frische Eier, 1 Esslöffel Öl und 3 Esslöffel Wasser
alles gut verklopfen, begeben, mischen, zu glattem, geschmeidigem, elastischem
Teig kneten, Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei
Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Ravioli formen und zubereiten

Füllung 1:

Und so wird's gemacht:

1. Olivenöl zum Anbraten in einer Bratpfanne heiss werden lassen
2. 250g Champignons, geviertelt portionenweise anbraten
3. 20g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, abgetropft und gehackt, kurz mitbraten, Hitze reduzieren
4. 1 Knoblauchzehe, gepresst
5. 1 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
6. 1 TL Oreganoblättchen, gehackt, alles andämpfen, mit den Pilzen pürieren
7. 3 EL Sprinz, gerieben
8. 2 EL Paniermehl
9. 2 EL Mascarpone
0.5 TL Salz und wenig Pfeffer
10. alles mit dem Pilzpüree gut mischen, kühl stellen, Ravioliteig auswallen, füllen.

Füllung 2:

Und so wird's gemacht:

1. Speck ganz fein schneiden (2 Millimeter) in einer Bratpfanne anbraten
2. Zwiebel klein Würfeln schneiden und mitbraten
3. Ein wenig auskühlen lassen
4. 2 EL Mascarpone zugeben und das gesamte gut durchmischen.
5. alles gut mischen, kühl stellen, Ravioliteig auswallen, füllen.

Buttersauce mit Petersilien zu den Ravioli

Für etwa 3 dl

- 4 EL Weisswein
- 3 Schalotten, gehackt
- 1,5 dl Kalbsfond (tiefgekühlt oder aus dem Glas) oder Fleischbouillon
- Salz, Pfeffer
- 200 g sehr kalte Butter, in Stückchen
- 2 EL Saucenhalbrahm
- 2 EL Petersilie, gehack

Weisswein und Schalotten aufkochen und so lange köcheln lassen, bis nur noch 1 Esslöffel Flüssigkeit vorhanden ist.

- Kalbsfond oder Bouillon zufügen, um ein Drittel einkochen lassen, durch ein Sieb giessen und die Schalotten gut ausdrücken.
- Nochmals aufkochen, würzen, vom Feuer nehmen und die kalte Butter stückchenweise unterschlagen.
- Kurz erhitzen, Saucenhalbrahm und Petersilie unterrühren und sofort servieren.

Gefüllter Braten mit Sauce & Stock

Zutaten:

1 Kg Schweinsbraten (z.B. Hals), 1 TL Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle

Füllung: 1 kleine Zwiebel, fein gehackt, 150g tiefgekühlter Spinat, angetaut, grob gehackt, 30g Brot vom Vortag, in Würfeli, 50g geriebener Sprinz, 1 Ei verklopft, 0.5 TL Salz, wenig Pfeffer, 40g Bratbutter zum Anbraten, 40g Butter in Würfeli

Sauce: 3 EL Mehl, 3 dl Rotwein, 3 dl Gemüsebouillon, 1 Zwiebel grob gehackt, 3 Zweiglein Rosmarin, 2 EL Butter, weich und Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Und so wird's gemacht:

Fleisch einschneiden (Braten längs 2-mal ein-, aber nicht durchschneiden.) Braten innen und aussen würzen. Zwiebel und alle Zutaten bis und mit dem Ei mischen. Masse von Hand gut kneten, würzen. in die Fleischeinschnitte verteilen. Fünf ca. 60 cm lange Schnurstücke schneiden, quer unter den Braten legen, Enden über dem gefüllten Braten verknoten, auf ca. 1 cm kürzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Braten ca. 10 Min. rundum anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, auf ein Ofengitter legen. Bratfett auftupfen.

Mehl unter Rühren mit dem Schwingbesen in derselben Pfanne haselnussbraun rösten, herausnehmen, auskühlen.

-Wein und alle Zutaten bis und mit Rosmarin in dieselbe Pfanne geben, unter Rühren aufkochen, Flüssigkeit ca. 5 Min. auf ca. 4 dl einkochen, durch ein Sieb abgiessen, in die Pfanne zurückgiessen.

-Butter und geröstetes Mehl mit einer Gabel gut mischen. Flüssigkeit aufkochen, Mehlbutter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen.

Zusatzinformationen

Braten im Ofen: Gitter mit dem Braten in die untere Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens einschieben. Ein Backblech, mit Backpapier belegt, direkt darunter einschieben. Fleisch ca. 45 Min. braten. Butter darauf verteilen, ca. 45 Min. fertig braten. Herausnehmen und ca. 10 Min. zugedeckt stehen lassen.

Servieren: Braten tranchieren, mit Kartoffelstock und Sauce servieren.

Kartoffelstock

Zutaten: 1 Kg mehligkochende Kartoffeln z. B. Binje, Salz, 2 dl Milch, 60g Butter, Pfeffer und Muskatnuss

Und so wird's gemacht:

Kartoffeln in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch das Passe-vite treiben.

Milch und Butter zusammen erhitzen. Zu den Kartoffeln giessen. Alles mit einer Kelle zu einem glatten Püree verrühren. Wenn der Kartoffelstock zu fest ist, etwas Milch dazugeben. Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Orangen Grapefruits Salat mit Käse- Variation

Zutaten: 2 Orangen, 2 rosa Grapefruits, 1 Orange, nur Saft (ca. 1 1/2 dl), 3 EL Zucker, 0.75 TL Worcestershire- Sauce

Und so wird's gemacht:

Von den Orangen und den Grapefruits Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfleits (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, auf Tellern anrichten.

Orangensaft mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, sirupartig einköcheln (ergibt ca. 4 Esslöffel). Worcestershire- Sauce begeben, über die Früchte träufeln.

Käse- Variation:

4- 6 verschiedene Käse- Sorten in kleinen Happen. Nuss oder Fruchtebrot beilegen