



Menü: 16.1.2018 wa

Randen-Apfel Suppe

Wintersalat nach Angebot

Hecht mit Peperoni

Pastetli

Orangencreme mit Eiweisswolke

Randen-Apfel Suppe

Zutaten: 1 Zwiebel, fein gehackt;
1 Apfel, schälen, in Würfel geschnitten
1 EL Butter
1 ½ EL geriebener Meerrettich
600g Randen, in Würfel geschnitten
7,5 dl Gemüsebouillon
100 g Crème fraîche

Zubereitung: Zwiebeln & Äpfel in heisser Butter andämpfen; Meerrettich begeben, Randen begeben, kurz mitdämpfen, Bouillon dazugießen, pürieren, würzen.
mit Crème fraîche garnieren

Wintersalat nach Angebot

Hecht mit Peperoni

Zutaten: 1 EL Olivenöl
4 Tranchen Hecht
¼ TL Zimt,
¾ TL Salz,
wenig Pfeffer,
500 g Snack-Peperoni, längs halbiert, entkernt
3 Peretti Tomaten, in Würfel geschnitten
1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft

Zubereitung: Ofen 80° vorheizen, Öl in Bratpfanne heiss werden lassen, gewürzter Fisch beidseits je 1 Min. anbraten, auf mit Backpapier belegtes Blech legen.

Peperoni und Tomaten in dieselbe Pfanne geben. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. dämpfen, neben dem Fisch verteilen.
ca. 45 min in der Mitte des Ofens niedergaren.
Zitronenschale und Saft darauf verteilen.

Pastetli

Blätterteig Pastetli:

Quadrat von 7 cm Seitenlänge, Wände 6 cm Länge, 1 cm Breite, 4 Lagen aufschichten, immer mit Wasser befeuchten. Boden mit Gabel gut löchern. Ca. 15-20 Min. bei 180° backen. Gut kontrollieren

Sauce:

6 dl Béchamel Sauce anrühren.

300 g Kalbsbrät würzen, mit Spritzsack in Bouillon geben, kochen. Nachher in Kügelchen schneiden.

1 Pouletbrust klein schneiden, würzen.

1 Bauernbratwurst ausspalten, in kleine Scheiben schneiden.

200 g Champignons schneiden

3 EL in Kirschen eingelegte Rosinen

Alles zusammen in Béchamel einrühren, nicht kochen lassen, längere Zeit ziehen lassen.

Orangencreme mit Eiweisswolke

Zutaten:

Creme

3 dl Orangensaft

1 EL Zitronensaft

50g Zucker

2 EL Maizena

2 frische Eigelbe

1 dl Vollrahm

Eiweisswolke

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

2 EL Zucker

3 dl Milch

3 EL Trockenfrucht-Nussmischung

Zubereitung:

Creme

Orangensaft und alle Zutaten bis und mit Eigelb mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, abkühlen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Creme glattrühren. Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Creme ziehen. Creme in die Schalen füllen.

Eiweiss Schnee

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.

Eiweisswolke

Milch in einer weiten Pfanne erwärmen. Vom Eischnee mit zwei Esslöffeln 4 Nocken abstechen, auf die Milch setzen und offen bei kleiner Hitze knapp unter dem Siedepunkt ca. 8 Min ziehen lassen. Nocken mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf die Creme anrichten. Frucht-Nussmischung darüberstreuen.