

Hurni's

Menu vom 19. Oktober 2005



Schwarzwurzel-Salat

***Schnitzel mit Spinat-Füllung
Reis & Rüepli***

Schoko-Soufflé mit Mandarinsosse

Schwarzwurzel-Salat mit Linsen-Spätzle



Zubereitung: ca. 35 Min.

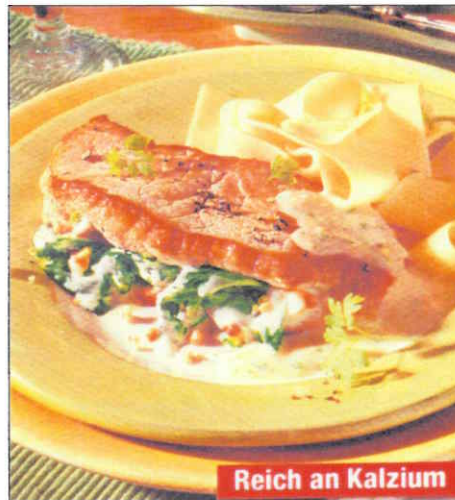
Zutaten für 4 Personen:

- 75 g grüne Linsen
- 150 ml Gemüsebouillon
- 125 ml Weissweinessig
- 500 g Schwarzwurzeln
- Salz
- 100 g Spätzle
- 100 g Feldsalat
- 50 g geräucherter, durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 4 EL Oel
- Cheyennenpfeffer
- 1 Pr. Zucker

Zubereitung:

1. Die Linsen in einem Sieb abbrausen und ohne Einweichen in der Gemüsebouillon 25-30 Minuten garen
2. Gut die Hälfte des Essigs in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Die Schwarzwurzeln schälen und sofort in das Essigwasser legen. Das Gemüse schräg in Scheiben schneiden und anschliessend in Salzwasser 10-12 Minuten garen.
3. Sie Spätzle in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Den Feldsalat verlesen, putzen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen.
4. Den Speck würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Oel in einer Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebel darin anbraten. Mit dem restlichen Essig ablöschen und mit Salz, Cayennepfeffer sowie Zucker abschmecken.
5. Spätzle, Schwarzwurzeln und Linsen abgiessen. Mit der Marinade in einer grossen Schüssel mischen und mit dem Feldsalat anrichten.

Schnitzel mit Spinat-Füllung



Zubereitung: ca. 40 Min.
Garen: ca. 10 Minuten

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 400 g Blattspinat (frisch oder 300 g TK)
- 2 EL geh. Walnüsse
- 200 g Schmelzkäse Bel Paese
- schwarzer Pfeffer
- ger. Muskatnuss
- 4 Schweineschnitzel
- Salz
- 1 EL Bratbutter
- 400 ml Gemüsebouillon
- 100 ml Weisswein
- 2 TL Senf
- 1 EL gehackter Kerbel
- 1 TL Maizena

Zubereitung:

1. Knoblauch, Schalotte abziehen und fein hacken. Spinat verlesen, putzen, waschen, trockenschütteln und fein hacken. Alles mit Nüssen und 100 g Schmelzkäse mischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Schnitzel abrausen und trockentupfen. Jeweils eine Tasche einschneiden und das Fleisch salzen. Füllung in die Schnitzel geben und mit Holzspiesschen zustecken.
3. Schnitzel in der heissen Bratbutter von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Würzen herausnehmen und warmstellen.
4. Bratenfett mit Bouillon/Wein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Uebrigen Käse darin schmelzen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Kerbel würzen. Mit Maizena andicken. Sosse und Fleisch anrichten. Evtl. mit Kräutern garnieren.

Rüebli

Zubereitung: ca. 30 Min.
Garen: ca. 20 Minuten

Zutaten:

500 g Rüebli
1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenoel
1 dl Gemüsebouillon
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Rüebli rüsten und in Spalten schneiden.
Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in
Olivenöl andämpfen. Rüebli dazu geben. Kurz
mitdämpfen und mit Bouillon ablöschen.
Zucker dazu geben. Hitze reduzieren, Deckel
aufsetzen und fertig garen.

Schoko-Soufflé mit Mandarinensoße



Zubereitung: ca. 45 Min.
Backen ca. 40 Min.
für 6 Personen

Zutaten für das Soufflé:

100 g Zartbitterschokolade
120 g Vollmilchschokolade
300 g Milch
60 g zimmerwarme Butter
80 g Mehl
6 Eier
60 g Zucker
140 g gem. Walnusskerne

Für die Sauce:

4 unbehandelte Mandarinen (Naturkostladen)
80 g Zucker
125 ml Weisswein
1 Vanilleschote
1 Sternanis
2 TL Speisestärke
20 ml Grand Manier

Ausserdem:

1 EL Butter und 1 EL Zucker für die Förmchen
Schokostreusel und Kakao

Zubereitung der Soufflé-Masse:

1. Beide Schokoladensorten hacken, in die Milch geben, erwärmen und unter Rühren auflösen.
2. Die Schokomilch aufkochen und Butter sowie Mehl zugeben. Unter ständigem Rühren weiterkochen, bis sich ein Kloss bildet. Danach etwas abkühlen lassen. Eier Trennen. Nach und nach die Eigelbe einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Eiweiss mit Zucker sehr steif schlagen. Mit Walnüssen unter die Schokomasse heben. Ofen auf 160 Grad (Umluft : 140 Grad) vorheizen. 6 feuerfeste Förmchen fetten und mit Zucker ausstreuen. Fettpfanne 1 cm hoch mit Wasser füllen, Förmchen hineinstellen und 40 Min. backen.

Zubereitung Mandarinensoße:

1. 2 Mandarinen heiss abbrausen, trocken-tupfen und die Schale abreiben. Alle Früchte filetieren und dabei den austretenden Saft auffangen.
2. Abgeriebene Schale, Saft, Zucker, Wein, aufgeschnittene Vanilleschote und Sternanis aufkochen und mit angerührter Stärke binden. Filets mit Likör beträufeln und Soße darüber geben. Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Schokostreuseln und Kakao garnieren. Sofort servieren. Dazu die warme Soße reichen.