

WÄLTIS

MENU VOM 15. OKTOBER 2008

Sellerieschaumsuppe

Kleiner Herbstsalat

Wildschwein -Entrecôte mit frischen Kräutern

Rotweinjus

Ofenkartoffeln, Rotkraut

Herbstliche Erfrischung

SELLERIESCHAUMSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

½ ZWIEBEL GEHACKT

WENIG LAUCH

½ KNOLLESELLERIE, 120GR.

10 GR. BUTTER

1 KARTOFFEL IN WÜRFEL

1L. WASSER

1 WÜRFEL GEMÜSEBOUILLON

1DL. MILCH

1 ZWEIG KERBEL

***ZWIEBELN, LAUCH UND SELLERIE IN WENIG BUTTER DÜNSTEN. KARTOFFELWÜRFEL
MITDÜNSTEN. ABLÖSCHEN, WÜRZEN UND KOCHEN, BIS DAS GEMÜSE WEICH IST.***

***DIE MILCH BEIGEBEN UND ALLES MIXEN. NOCHMALS AUFKOCHEN. ABSCHMECKEN.
MIT KERBELBLÄTTCHEN BESTREUEN.***

BUNTER SALAT MIT GEBRATENEN PILZSCHEIBEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

CA. 200 GR. SAISON SALAT

CA 240 GR. FRISCHE PILZE

Z.B. CHAMPIGNONS, STEINPILZE,

2 ESL OEL ZUM ANBRATEN VON PILZE

DIE SALATSAUCE:

5 ESL OLIVENÖL

4 ESL HIMBEERESSIG (BALSAMICO)

1 KNOBLAUCHZEHE

SALZ UND PFEFFER NACH BEDARF

SALATE GUT WÄSCHEN AUSWINDEN

PIZE IN 1 CM. DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN, WÜRZEN UND 20 MIN. ZIEHEN LASSEN.

IM MEHL WENDEN UND BEIDSEISIG IN WENIG ÖL GOLDBRAUN BRÄTEN.

VOR DEM SERVIEREN DIE SAUCE ÜBER DEN SALAT TRÄUFFELN,

MIT DEN PILZEN GARNIEREN

WILDSCHWEINENTRECÔTE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 GR. ENTRECÔTE AM STÜCK

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

10 GR. ERDNUSSEL

3 ZWEIFE ROSMARIN

3 ZWEIFE THYMIAN

3 ZWEIFE MAYORAN

DAS ENTRECÔTE-STÜCK WÜRZEN.

MIT WENIG ERDNUSSEL RUNDUM HEISS ANBRATEN,

AUF EIN GITTER IM VORGEEIZTEN BACKOFEN

BEI 150°C 20 MINUTEN WEITER GAREN.

DIE GEZUPFTEN KRÄUTER IN DER BRATPFANNE DÜNNSTEN

UND AM SCHLUSS AUF DEM GESCHNITTENEN MEDAILLON VERTEILEN.

ROTKRAUT MIT ZIMT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 GR. ROTKRAUT

WENIG MARGARINE ODER BUTTER

1 ZWIEBELN

1 ZIMTSTANGE

1 TL. SALZ, PFEFFER, MUSKAT

1 LORBEERBLATT

1 APFEL

1 ESL. BREISELBEERKONFI

2 DL. ROTWEIN

ROTKRAUT VIERTELN STRUNK ENTFERNEN, IN STREIFEN SCHNEIDEN.

IN EINER GROSSEN PFANNE IN DER BUTTER OD. MARGARINE

DIE GEHACKTEN ZWIEBELN ANDÄMPFEN, ROTKRAUT ZUGEBEN, GUT ANDÄMPFEN,

DER APFEL MIT DER RÖSTIRAFFEL DAZUREIBEN

LORBEERBLATT, ZIMTSTANGE, SALZ, PFEFFER, MUSKST DAZUGEBEN.

MIT DEM ROTWEIN ABLÖSCHEN.

CA. 15 MINUTEN WEICHKOCHEN.

OFENKARTOFFELN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 GR. KARTOFFELN

2 KNOBLAUCHZEHEN GEPRESST

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

WENIG SALZ, 1 ESL. OLIVENÖL

DIE UNGESCHÄLTEN KARTOFFELN DER LÄNGE NACH HALBIEREN.

DIE SCHNITTFLÄCHE MIT KNOBLAUCH, PFEFFER UND SALZ EINREIBEN,

MIT OLIVENÖL BETRÄUFELN

UND IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 200°C 35 MINUTEN BACKEN.

HERBSTLICHE ERFRISCHUNG

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 BECHER GRIECHISCHES JOGHURT

1 BECHER MASCARPONE

MARRONI HONIG

JOGHURT UND MASCARPONE MIT DEM MIXER MISCHEN, WENIG HONIG IN

EINE COUPESCHALE FÜLLEN, MIT DER CRÈME AUFFÜLLEN.

SOFORT KÜHL STELLEN. VOR DEM SERVIEREN OBENDRAUF MIT HONIG GARNIEREN.