

Soltermann's  
Menu vom 3. Dezember 2008  
Im Hübeli 13a  
CH-3202 Frauenkappelen



Rüebli-suppe  
Fenchu - Orangsche Salat  
Hacktättschli vom Chemp  
Härdöpfu-Öpfu-Späck Gratin  
Öpfu im Wy

*Boner Christian*

# Rüebli- suppe

## Zutaten

## Zubereitung

### Suppe

Rüebli, geschält 450 g  
Zwiebeln klein, geschält 1 Stk  
Lauch, gebleicht, gerüstet 50 g  
Knollensellerie, gerüstet 15 g

Butter 15 g  
Ingwerwurzel, geschält,  
geraffelt 4 g  
Mehl 20 g  
Madars Currypulver 4 g

Gemüseboullion 0.6 l  
Salz  
Pfeffer

Kokosmilch 0.25 l  
Rahm 0.1 l

### Ganitur:

Riesencrevetten 4 Stk

Klein schneiden

Gemüse in Butter mit dem Ingwer andünsten,  
mit Mehl und Currypulver bestäuben

Mit der heissen Gemüseboullion auffüllen und  
unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und  
Pfeffer leicht abschmecken

Von Zeit zu Zeit abschäumen und leicht köcheln  
lassen bis das Gemüse weich ist

Mit Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb in  
die Pfanne passieren

Aufkochen lassen und mit Rahm und Kokosmilch  
verfeinern

Abschmecken

Auf der Steinplatte kurz anbraten

Suppe im Teller anrichten und die Crevette  
dazugeben



# Fenchu-Orangsche Salat

## Zutaten

Fenchelknollen klein  
Zwiebel

4 Stk  
1 Stk

Orangen

6 Stk

Anissamen

16 Stk

Senf  
Olivenöl  
Aceto balsamico  
Salz  
Pfeffer

4 TL  
4 EL  
4 EL

## Zubereitung

In feine Scheiben schneiden, auf Teller drapieren  
(Fenchelkraut bei Seite legen, Garnitur)

4 Orangen schälen und in Scheiben schneiden  
2 Orangen auspressen

Kurz rösten, zwischen den Fingern zermahlen und  
auf die Orangen streuen

Aus Senf, Öl, Essig und dem Orangensaft eine  
Sauce rühren

Auf den Salat verteilen, salzen und pfeffern

Mit dem Fenchelkraut garnieren



# Hacktätschli vom Chemp

## Zutaten

Hackfleisch halb / halb	500 g
Zwiebel gross	1 Stk
Knoblauch Zehen	2 Stk
Crème fraiche	2 Becher
Eier	2 Stk
Paniermehl	6 EL
Peterli	½ Bund
Salz	250 gr
Pfeffer	7.5 dl
Muskatnuss	½ TI

## Zubereitung

Alle Zutaten vermischen, mit Crème fraiche und Paniermehl abstimmen, dass ein Teig entsteht, der gut geformt werden kann

Ca 8 Stk Kügelchen formen und flach drücken

Auf dem Stein, beidseitig ca 8 -10 Min braten



# Härdöpfu-Öpfu-Späck Gratin

## Zutaten

Geräucherter Speck	125 g
Kartoffeln	300 g
Äpfel	300 g
Appenzellerkäse (Berg)	100 g
Speisequark	125 g
Ei	1 Stk
Rahm	1 dl
Salz	
Pfeffer	
Muskatnuss	
Curry	

## Zubereitung

Gratinform mit Speck ausfetten, den gewürfelten Speck darin verteilen

Geschälte Kartoffel in dünne Scheiben schneiden  
Äpfel in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden,  
Kerngehäuse ausstechen  
Käse reiben  
Kartoffel, Äpfel und Käse lagenweise in die Form schichten

Gut mischen

Pikant würzen

Guss über den Gratin giessen  
Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca 30 – 40 min gratinieren  
Allenfalls mit Folie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird



# Öpfu im Wy

## Zutaten

Apfel	4 Stk
Mandeln, gemahlen	8 Tl
Kofitüre, nach Wahl	4 Tl
Wein	4 dl
Zimtstange	2 Stk
Nelke	4 Stk
Anissamen	12 Stk
Butter	

## Zubereitung

Äpfel schälen und entkernen (Ausstecher)  
In eine Gratinform geben  
Mandeln einfüllen und mit Konfitüre abschliessen  
Wein mit den Gewürzen zusammen aufkochen  
Über die Äpfel Giessen  
Äpfel mit wenig Butter einstreichen  
Im vorgeheizten Ofen (220° C) ca 20 Min backen

