

Willis Menu im Januar 09



Griessnockerlsuppe

Gebratene Lachsforelle in Weissweinsauce
mit Wirsingkohl und Balsamicoknoblauch

Orangencreme

Boner Ch.

Griessnockerlsuppe

1 l Gemüse- oder Rindsbrühe
1 kleines Ruebli
1 kleines Stück Lauch
Schnittlauch

Für die Griessnockerl:

250 ml Milch
1 EL Butter
¼ TL Salz
1 Prise Muskatnuss
50 g Griess
1 Ei

Klein würfelig geschnittenes Gemüse in der kochenden Brühe einige Minuten ziehen lassen.

Für die Griessnockerl Milch und Butter in einen Topf geben, mit Salz und Muskatnuss würzen und zum Kochen bringen. Dabei gut umrühren. Herd auf niedrige Stufe stellen. Griess in die Milch mit dem Schneebesen einrühren und anschliessend so lange mit einem Kochlöffel umrühren, bis sich ein glatter Teigkloss vom Topfboden löst. Das Griess ein wenig abkühlen lassen und das Ei einarbeiten. Mit zwei Teelöffeln kleine Nockerl abstechen und in Salzwasser unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen.

Nockerl in die Suppenteller legen, mit Brühe übergiessen und mit Schnittlauch bestreuen.

Gebratene Lachsforelle in Weissweinsauce mit Wirsingkohl und Balsamicoknoblauch

600 g Lachsforellenfilet

Mehl

Brösel

Wirsingkohl

1 Zwiebel

4 Champignons

1 Schuss Vermouth (Noilly Prat)

¼ l Fischfond (oder Wasser)

⅛ l Rahm

kalte Butter

Für den Knoblauch:

1 gehäufter EL Kristallzucker

⅛ l Olivenöl

1 Schuss Balsamicoessig

12 Knoblauchzehen (geschält)

ev. Thymian

Für die Sauce gehackte Zwiebel sowie geschnittene Champignon in etwas Butter anschwitzen. Mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen und mit Fischfond bzw. Wasser aufgiessen. Einkochen lassen und mit Rahm aufgiessen. Einige Minuten köcheln und dann mit kalter Butter montieren. Gut abschmecken.

Den Zucker in einem Topf bräunen. Zuerst Öl, dann Essig zugiessen und einige Minuten köcheln lassen. Den Knoblauch begeben. Den Knoblauch gar ziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und ev. Thymian abschmecken.

Den Wirsingkohl in Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, abschrecken und trocken tupfen. Den blanchierten Kohl in der Weissweinsauce erwärmen.

Das Fischfilet in 4 gleich grosse Stücke schneiden, diese würzen und auf der Hautseite zuerst mit Brösel, dann mit Mehl bestreuen und auf der Hautseite glasig braten. Mit dem Wirsingkohl und dem Knoblauch anrichten.

Orangencreme

1 Orange
250 g QuimiQ, zimmerwarm
1 dl Orangensaft, frisch gepresst
1 Joghurt nature (180 g)
2 EL Rohzucker
Vollrahm für die Garnitur

Orangen filetieren und in Stücke schneiden, in vier Gläser oder Schalen füllen.

Für die Creme QuimiQ glatt rühren, alle weiteren Zutaten darunter mischen.
Die Creme über die Orangenstücke in die Gläser geben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben die Creme vor dem Servieren mit geschlagenem Rahm und mit einer Orangenscheibe garnieren.