Menu vom 9. März 2011

Kartoffel-Lauch-Suppe

*

Schweinssteak mit Pfefferrahmsauce

*

Risotto mit Frischkäse und Erbsen

*

Rüebli

*

Mango-Mascarpone-Sauce
mit Bananen und Vanilleglace

Pfeffer-Rahmsauce

Zutaten:	Zubereitung:
1 KL Pfefferkörner 1 KL Weisswein 2 EL Weinbrand	Pfefferkörner zerdrücken und in die Einlegeflüssigkeit (Wein und Weinbrand) legen
1 EL Pfefferkörner 2 Schalotten 2 Knobaluchzehen 1 Lorbeerblatt 100 ml Weisswein 200 ml Fleischbrühe	Pfefferkörner in einem Gefrierbeutel mit dem Wallholz vorsichtig zerdrücken. Gehackte Schalotten und Knoblauch mit Pfeffer und Lorbeerblatt dem Wein und der Brühe in einem Topf aufkochen. Auf 150-100 ml einkochen lassen.
2 dl Rahm 1 KL Maizena 3 EL kaltes Wasser	Eingelegte Pfefferkörner mit Einlegeflüssigkeit beifügen und kurz aufkochen in kaltem Wasser auflösen und unter die Sauce rühren. Unter ständigem Rühren 2-3 Min. kochen lassen bis die Sauce leicht bindet.
Salz wenig Zucker 100 Crème fraîche	Mit Salz und wenig Zucker würzen und die Crème fraîche unterrühren. Noch einmal abschmecken.

Schweinssteaks
Paprika / Salz / Pfeffer / Cognac - Marinade für Steaks

Risotto mit Frischkäse und Erbsen

Zutaten:	Zubereitung:
etwas Butter 1 Zwiebel ev. Knoblauch 200 g Risottoreis 400 g Erbsen 400 ml Weisswein 450 ml Fleischbrühe	in die Pfanne geben leicht erhitzen Zwiebel, Knoblauch, Reis und Erbsen in der Butter dämpfen dann mit dem Weisswein ablöschen. Immer wenn der Reis genug Flüssigkeit aufgesogen hat etwas warme Brühe zugeben. Bei geringer Hitze und unter gelegentlichem Rühren gar ziehen lassen. Kochzeit 20-30 Minuten
200 g Frischkäse Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer und den Frischkäse unterrühren und abschmecken.

Kartoffel-Lauch-Suppe

Zutaten:	Zubereitung:
200 g Kartoffeln	schälen und klein würfeln
1 Zwiebel	fein hacken
40 g Butter	Zwiebel und Kartoffeln dünsten
1 l Gemüsebouillon	ablöschen, ca 10 Min kochen, pürieren
100 g Lauch	feine Ringe schneiden
1 dl Weisswein	Lauch und Wein in die Gemüse-Bouillon geben und ca 5 Minuten kochen, bis der Lauch gar ist
2 EL Crevetten	Crevetten in die Bouillon geben und ca 3 Minuten kochen lassen
1 KL frischen Dill	
80 g Crème fraîche oder Rahm oder Sauerrahm	
Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft	würzen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und abschmecken mit Crème fraiche

Tipp: Limoncetta anstelle der Zitrone

auch als Sauce für Spargeln geeignet (2 dl Bouillon)

Rüebli

Zutaten:	Zubereitung:
300 g Rüebli	schälen und schneiden
1 EL Öl oder Butter	in die Pfanne geben
½ Zwiebel	schneiden – Zwiebel und Rüebli dämpfen und mit etwas Wasser ablöschen. Kochzeit: 20 – 30 Minuten.
etwas Wasser	
1 Prise Zucker	
½ KL Salz	
wenig Butter	mit Zucker, Salz und Butter abschmecken.

Mango-Mascarpone-Sauce mit Bananen und Vanilleglace

Zutaten:	Zubereitung:
1 reife Mango 1-2 EL Zucker 3 EL Wasser 1-2 EL Zitronensaft	Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und klein würfeln, mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Wasser in einer Pfanne bei schwacher Hitze ca 10 Min. leise kochen lassen. Ev. noch weitere Flüssigkeit hinzufügen, pürieren.
100 g Mascarpone 50-100 g Joghurt	Mascarpone und Joghurt hinzufügen, verrühren bis eine glatte Crème entstanden ist. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und je nach Wunsch noch etwas Joghurt beifügen.
Bananen Vanilleglace	in feine Scheiben schneiden und auf dem Dessertteller mit 1 Kugel Vanilleglace anrichten. Mango-Mascarpone-Sauce über die Bananen verteilen.