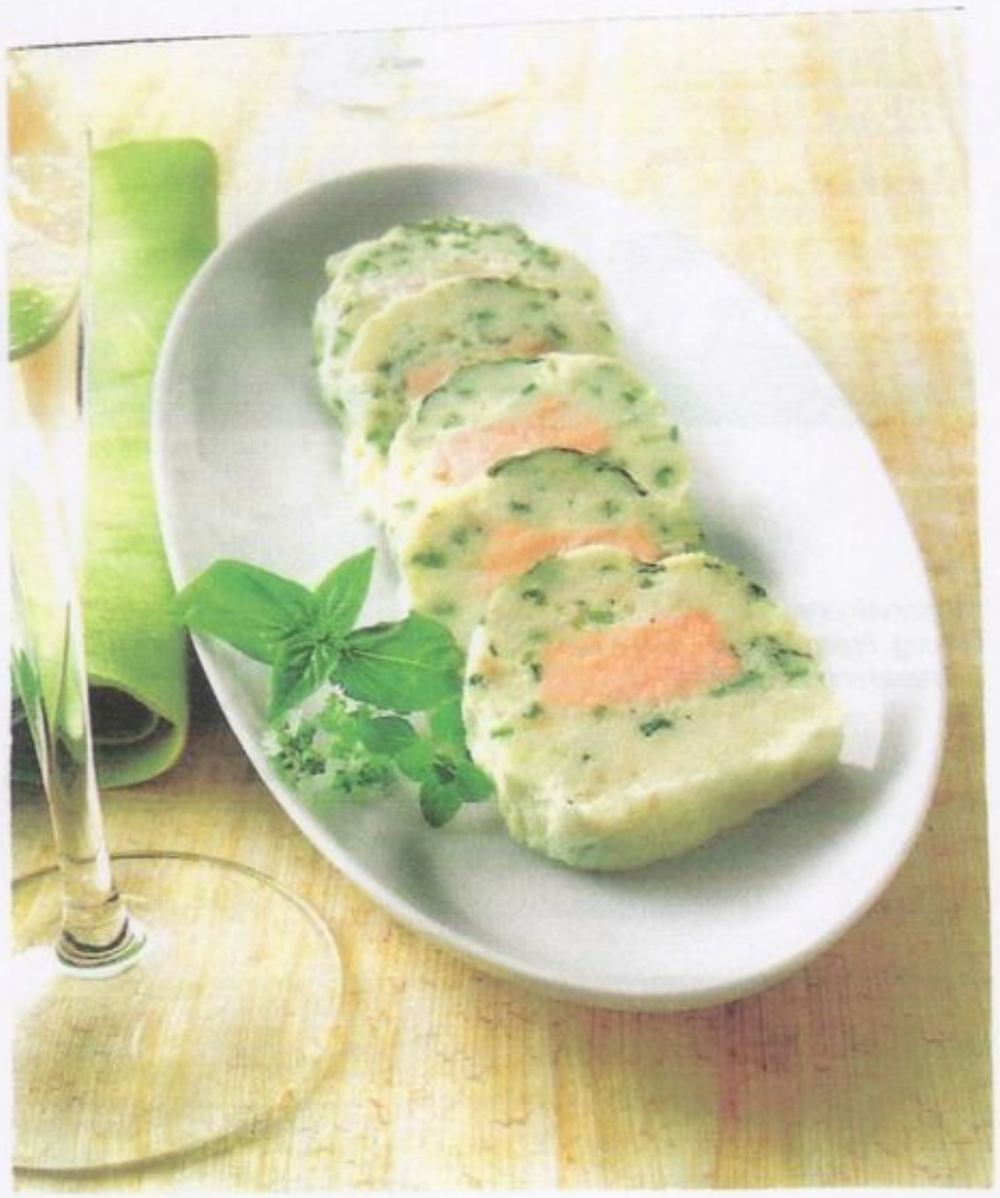
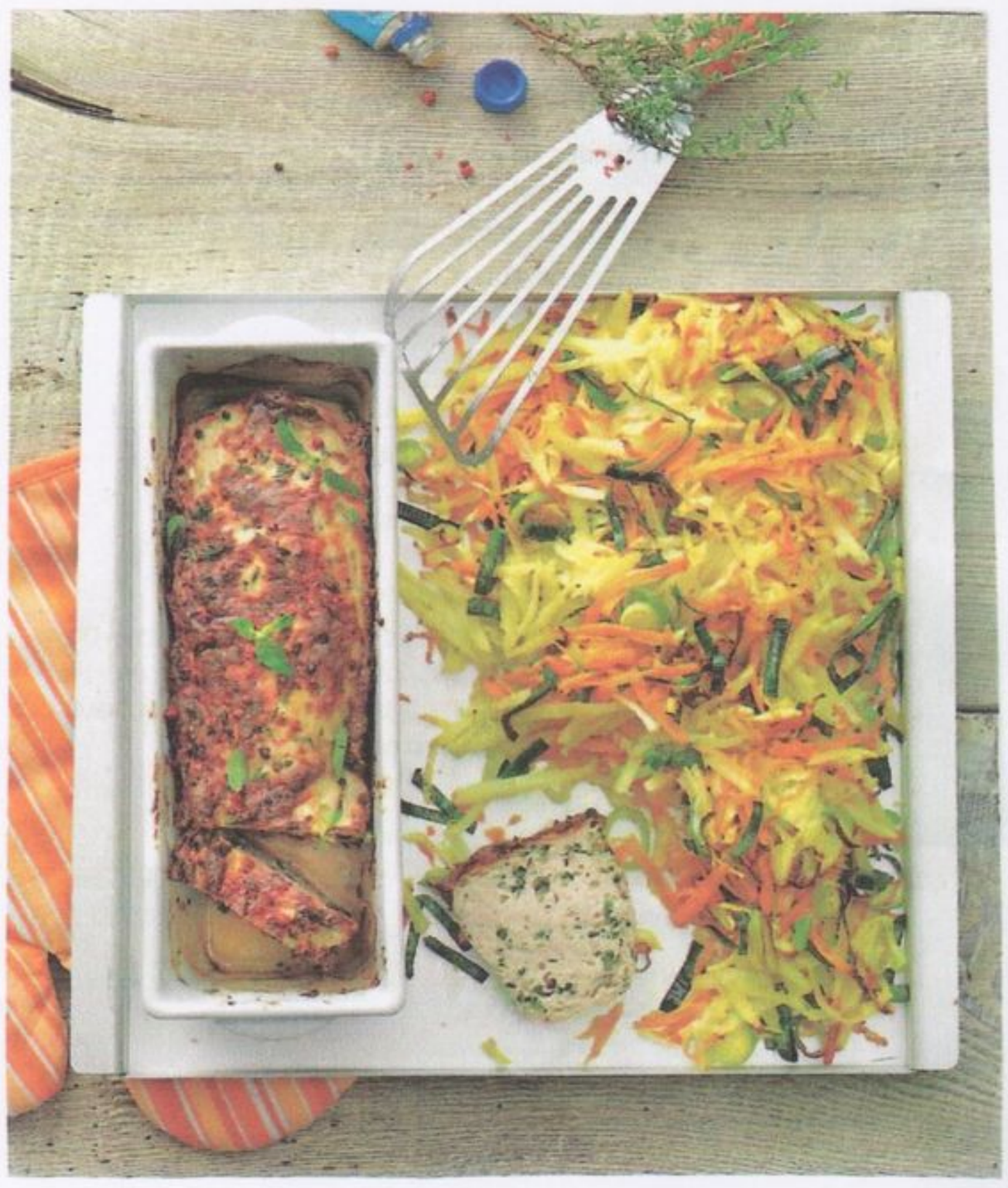


Herbstmenu

19.Oktober 2011

Ernst Schori



Zander-Lachs-Terrine

Salat

Kräuterbraten

Gemüserösti

Quittenmousse

Zander - Lachs - Terrine

Terrineform von ca . 0,45 lt

Zutaten: 300 g frisches Zanderfilet, in Würfeln
5 - 6 Basilikumblätter
1 Bd.Schnittlauch oder Dill, fein geschnitten
1,5 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer

100 g Lachsfilet in Streifen

Zubereitung: Die Zanderwürfel 30 Min. in den Tiefkühler legen

Terrineform mit Klarsichtfolie auskleiden; genügend Folie zum Verschliessen der Form überlappen lassen.
Basilikumblätter auf den Boden der Terrineform legen.

Den Rahm und die angefrorenen Zanderwürfel fein pürieren
Kräuter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Masse in der Form verteilen.
Die Lachsstreifen in Längsrichtung in die Mitte legen.
Restliche Zandermasse darüber verteilen.
Die Form mit Klarsichtfolie verschliessen.

Die Form in die Mitte des kalten Ofens schieben.
Dämpfen: 100 Grad während ca 20 Minuten

Klarsichtfolie öffnen; 20 Minuten stehen lassen.

Stürzen und in Tranchen schneiden.

Tipp: ***Die Terrine kann kalt oder warm genossen werden!***

Kräuterbraten

1 Cakeform von ca. 24 cm Länge

mit Butter bestreichen

Zutaten: 800 g Kalbsbrät
2 Handvoll Kräuter, z.B. Rosmarin, Oregano, Schnittlauch, Thymian, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst

Pfeffer nach Belieben
Körner und Kräuter zum Garnieren

Zubereitung: Alle Zutaten mischen, in die Cakeform geben

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen.

Vor dem Servieren garnieren, in Tranchen schneiden.

Schmeckt am besten zu Gemüserösti!

Gemüserösti

Butter für Blech , 30 mal 30 cm

Zutaten: 600 g festkochende Kartoffeln
geschält, an der Röstiraffel geraffelt

400 g Rüebli, geschält, an der Röstiraffel geraffelt

100 g Sellerie, gerüstet, an der Röstiraffel geraffelt

100 g Lauch, gerüstet, in feine Streifen geschnitten

Salz, Pfeffer

einige Butterflocken

Zubereitung: Kartoffeln, Gemüse und Gewürze mischen
ins bebutterte Blech geben
mit Butterflocken belegen

Ofen auf 200 Grad vorheizen; backen 35 bis 40 Minuten

Quittenmousse

4	Blatt Gelatine
2 EL	Zucker
2	Eier
250 g	Quittenmasse
150 g	Quimiq
150 g	Magerquark
1,5 dl	Rahm

Quitten (2 bis 3 St.) waschen, in Stücke schneiden, entkernen (nicht abrüsten)
Mit wenig Wasser weichkochen. Mixen oder durchs Passe Vite drehen.

Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen.
Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren.
Quittenmasse dazugeben.
Gelatine abgetropft unterrühren.
Magerquark und Quimiq nach und nach beimengen.
Eischnee und geschlagener Rahm vorsichtig unter die Masse rühren.

Mousse im Kühlschrank zugedeckt ca 2 Std. fest werden lassen.

In Dessertschalen oder Gläsern anrichten und nach Belieben dekorieren.
Evtl. mit Quittenliqueur oder ähnl. aromatisieren.....

*** Statt Quimiq können auch Nature Yoghurt oder Rahmquark verwendet werden, oder Mascarpone.....