

MENÜ

VORSPEISE

Pilz - Suppe

HAUPTGERICHT

Rindsgeschnetzeltes
an Gemüse - Gorgonzola - Sauce

Teigwaren

Salat

DESSERT

Russische Creme

PILZ - SUPPE

300 g Champignons oder Steinpilze	2 Esslöffel Rahm
1 Knoblauchzehe	1 Esslöffel frisch geriebener Parmesan oder Sbrinz
4 Esslöffel Olivenöl	1 Bund Petersilie
6 dl Hühnerbouillon	Salz, Pfeffer
2 Scheiben Toastbrot	
2 Eigelb	

1. Die Pilze rüsten und in feine Scheiben schneiden.
2. Den Knoblauch sehr fein hacken. In der Hälfte des Olivenöls hellgelb dünsten.
3. Die Pilze beifügen und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten kochen lassen.
4. Inzwischen das Toastbrot klein würfeln und im restlichen Olivenöl kurz rösten.
5. Eigelb, Rahm und Käse gut mischen.
6. Die Petersilie fein hacken.
7. Vor dem Servieren die Petersilie zur Suppe geben und diese würzen. Aufkochen. Die Ei-Käse-Mischung in die Suppe rühren; sofort vom Feuer nehmen. Die Suppe in Teller oder Tassen anrichten und mit den Brotwürfelchen bestreuen.

RINDSGESCHNETZELTES AN GEMUESE-GORGONZOLA-SAUCE

je 30 g gerüstete Rüebli,
Zucchetti und Lauch
500 g Rindshuft
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
1-2 Esslöffel Bratbutter
2 dl Weisswein
1 Esslöffel Butter
1 dl Rahm
100 g Marcarpone al Gorgonzola

1. Die Gemüse in kleinste Würfelchen schneiden.
2. Das Fleisch in fingerdicke Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In 3 Portionen in der heissen Bratbutter kurz, aber kräftig anbraten; das Fleisch soll innen noch leicht blutig sein. Warm stellen.
3. Bratensatz mit dem Wein auflösen und zur Hälfte einkochen lassen.
4. Gleichzeitig die Gemüswürfelchen in der Butter andünsten. Mit dem eingekochten Wein ablöschen. Den Rahm beifügen und alles 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Dann den Mascarpone beifügen und schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Fleischstreifen in die Sauce geben und nur noch heiss werden lassen. Sofort servieren.

TEIGWAREN

3 l Wasser
1½ Esslöffel Salz
wenig Oel
500 g Teigwaren

aufkochen

würzen

zugeben

beifügen

Auf kleiner Stufe al dente
kochen, Kochzeit 5-15 min.
Teigwaren gut abtropfen

Butterflöckli

darüberverteilen

Salat

je nach Saison

Sauce

je nach Geschmack

RUSSISCHE CREME

4 Eigelb

100 g Zucker

4 dl Rahm

$\frac{1}{2}$ dl Rum oder Kirsch

1. Eigelb und Zucker zu einer hellen dicken Creme aufschlagen.
Wichtig: der Zucker muss sich vollständig aufgelöst haben.
2. Den Rahm sehr steif schlagen und unter die Eicreme ziehen.
3. Die Creme 1 Stunde an den kältesten Ort im Kühlschrank stellen. Je kühler serviert, desto feiner schmeckt die Creme!
4. Vor dem Servieren den Rum oder Kirsch unter die Creme rühren. Nach Belieben mit klein gewürfelten kandierten Früchten garnieren.