MENU VOM
11. APRIL 2012
HANS-JÖRG WÄLTI

RANDEN-SELLERIE SUPPE

****

NÜSSLISALAT
AN APFEL-VINAIGRETTE

****

PASTETLI MIT SCHWEINSFILET
-CALVADOS-FÜLLUNG-

****

ERDBEER-MANGO-SALAT

****

BONER CHRISTIAN

Randen - Sellerie - Suppe mit gewürztem Hüttenkäse

ZUTATEN :

200 gr. rohe Randen
200 gr. Knollensellerie
Butter zum Dämpfen
1 Prise Zucker
6 - 8 dl Gemüsebouillon
1,5 dl Vollrahm
Etwas Zitronensaft
Salz
Pfeffer
200 gr. Hüttenkäse nature
1 TL Zimtpulver
Etwas Gewürznelkenpulver
Glattblättrige Petersilie (Garnitur)

ZUBEREITUNG :

Die Randen und Sellerie rüsten und in kleine Würfel schneiden, in aufgeschäumter Butter dämpfen. Zucker darüber streuen, mit Bouillon knapp bedecken und zugedeckt weichgaren. Das ganze leicht auskühlen dann pürieren. Mit dem restlichen Bouillon bis zur gewünschten Konsitenz verlängern, die Suppe bis knapp vor den Kochpunkt bringen. Jetzt noch Rahm und Zitronensaft beigeben und würzen.
Den Hüttenkäse mit Zimtpulver, Gewürznelkenpulver, Salz und Pfeffer mischen.

Die Suppe in Teller geben und in die Mitte etwas Hüttenkäse geben. Mit Petersilie garnieren.
An Stelle von Hüttenkäse kann auch geschlagener Rahm genommen werden.

Nüsslisalat an Apfel - Vinaigrette

ZUTATEN :

300 gr. Nüsslisalat
1 rotschaliger Apfel
6 EL Vollrahm
4 EL Bouillon
4 EL Apfelessig
½ TL Honig flüssig
Salz
Pfeffer
2 EL Haselnüsse grob gehackt

ZUBEREITUNG :

Salat wenn nötig rüsten und waschen und auf Tellern anrichten.

Für die Vinaigrette den Apfel an der Bircherraffel reiben und mit den restlichen Zutaten ohne Haselnüsse verrühren und würzen.

Den Nüsslisalat mit der Apfel – Vinaigrette beträufeln und zuletzt noch die Haselnüsse darüber streuen.

Pastetli mit Schweinsfilet - Calvados - Füllung

ZUTATEN :

8 Pastetli
500 Gr. Schweinsfilet
2 Schalotten
1 rotschaliger Apfel1
1 dl Apfelsaft
5 dl Bouillon
3 dl Milch
8 EL Calvados
1 TL Maizena
3 dl Halbrahm
60 gr. Butter
Mehl
Salz
Pfeffer
Zimt

ZUBEREITUNG :

Das Schweinsfilet in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden mit wenig Mehl bestäuben und in heisser Bratbutter ca. 3 Min. braten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen, zugedeckt warmstellen. Die Schalotten, in Ringen, 1 rotschaliger Apfpel, längs halbiert, in Scheibchen, in wenig heisser Bratbutter ca 5 Min. goldbraun braten. Hitze reduzieren, 1 dl Apfelsaft und 2 dl Bouillon dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln. 8 EL Calvados mit ½ TL Maizena anrühren, dazugiessen, unter Rühren aufkochen. 3 dl Halbrahm dazu giessen nur noch warm werden lassen. Fleisch beigeben.

Mit 60gr. Butter und 60gr. Mehl, 3dl Bouillon und 3dl Milch machen wir eine Bèchamelsauce die wir mit der restlichen Sauce vermischen.
Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer und 1 Msp. Zimt würzen.

Die Pastetli auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, in der Mitte des auf 180°C vorgehizten Ofen ca. 4 Min. aufbacken.

Die heissen Pastetli mit der Sauce füllen, mit 2 - 3 Apfelschnitzen dekoriern , Beilage dazugeben und sofort servieren.

BEILAGE :

Dazu sevieren wir Brocoli Rüebli.
Das Gemüse in Bouillon weich kochen, ev. noch etwas nachwürzen.

Erdbeer – Mango – Salat

ZUTATEN:

Abgeriebene Schale einer orange

3dl. Frisch gepresster Orangensaft

2 EL. Zitronensaft

2 EL. Zucker

25gr. Maisstärke (z.B. Maizena)

500gr. halbierte oder geviertelte Erdbeeren

1. In Schnitze geschnittene Mango

Ein paar grob gehackte Pfefferminzblätter

2 EL. Cognac

50gr. geröstete Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Orangenschale, Orangensaft, Zitronensaft, Zucker. Und Maisstärke unter Rühren kurz,

Aufkochen und wieder auskühlen lassen.

Erdbeeren und Mango mit Pfefferminze

Mischen. Orangensauce nach Belieben mit

Cognac verfeinern und über die Früchte giessen.

Gut vermengen und mit den Pinienkernen

bestreuen.