Abschiedsmenu
vom 12. November 2014
mit Res Balmer

Gruyère-Wein-Suppe
*
Herbstsalat
*
Poulet im Ofen
Frische Pommes frites
*
Orangensauce mit Vanilleglace
und Bananen

Ich wünsche euch allen weiterhin schöne
gemütliche Kochabende.
Danke für alle schönen Momente dich ich
mit euch erleben durfte.

Gruyère-Wein-Suppe

Zutaten:	Zubereitung:
½ EL Butter	Butter warm werden lassen
30 g getrocknete Tomaten	in feine Streifen schneiden
1 Zwiebel	hacken
100 g Lauch	in feine Streifen schneiden Tomaten, Zwiebel und ¾ Lauch ca 3 Minuten andämpfen.
3 dl Weisswein 7 dl Gemüsebouillon	Wein und Bouillon dazugiessen und aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca 10 Minuten köcheln
2 TL Maizena 1 ½ dl Rahm	Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen dem Sud beigeben, aufkochen.
150 g Greyerzerkäse	den geriebenen Käse beifügen, unter Rühren in der heissen Flüssigkeit schmelzen lassen, nicht mehr kochen.
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen
1 getrocknete Tomate	in Streifen schneiden – zum Garnieren den restlichen Lauch und die Tomatenstreifen darüber streuen.

Poulet im Ofen

Zutaten:	Zubereitung:
1 Poulet ca 800 g	würzen, in den Bratsack legen und gut schliessen ca 1 Stunde im Ofen braten lassen. nach dem Braten halbieren – eine Hälfte auf den Teller legen.

Frische Pommes frites

Zutaten:	Zubereitung:
800 g Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stängeli schneiden. Auf mit Blechtrennpapier belegtes Blech legen.
4 – 5 EL Öl	über die Kartoffeln verteilen oder Kartoffeln bepinseln
	Im vorgeheitzten Backofen bei 200 °C backen, bis die Stängeli goldig & knackig sind, 30-40 Min.

Herbstsalatteller

Orangensauce mit Vanilleglace und Bananen

Zutaten:	Zubereitung:
4 Orangen	1 Orange heiss waschen, abtrocknen, dünn abschälen (nur 1x fein reiben, sonst kommt die bittere weisse Schicht mit).
2-3 KL Maizena	mit etwas Orangensaft anrühren
Orangensaft 3 EL Weisswein 2 EL Zucker	Alle 4 Orangen auspressen und den Saft mit der abgeschabten Schale, dem Weisswein und dem Zucker aufkochen – bei mittlerer Hitze etwas ein-kochen lassen.
	Die weggestellte Maizenaflüssigkeit beifügen.
30 g kalte Butter	in Stücke schneiden und nach und nach mit dem Schneebesen unter die Orangenflüssigkeit mischen.
1 Tropfen	**Bittermandelöl (bitte nur 1 Tropfen vorher auf einem kleinen Löffel vorbereiten) darunter-mischen.** **2 Tropfen sind zuviel!!!**
Vanilleglace	zu Kugeln formen – 1 Kugel auf ein Dessertteller anrichten. Orangensauce über die Glace verteilen.
Bananen	Eine halbe Banane pro Teller schneiden - Dessert damit garnieren.