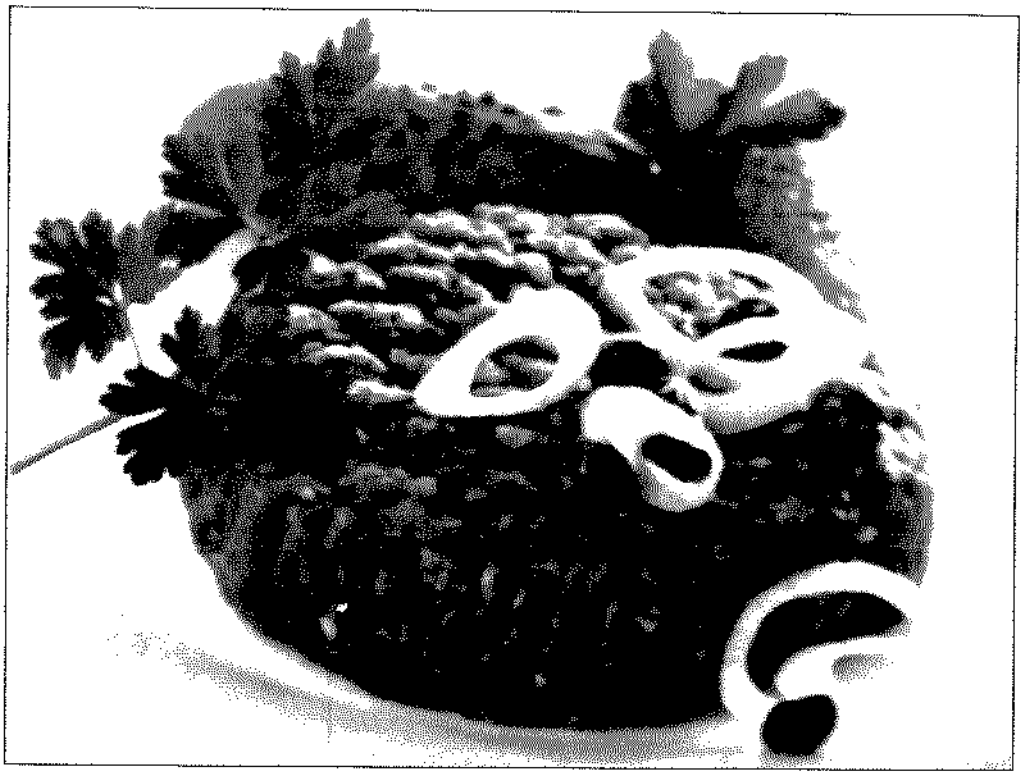
Hurni's
Sommermenu vom 05. Aug. 2015



Sommer-Gazpacho

Rindstatar mit Toastbrot
und grünem Salatbouquet

Omas-Kirschkuchen

Boner Christian

Sommer-Gazpacho

Zutaten:

1	rote Peperoni
1	Gurke
4	grosse Fleischtomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100 g	Toastbrot
4 dl	Gemüsebouillon
2 EL	Olivenöl
1.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer

1. Peperoni in kleine Streifen schneiden.
   Gurke rüsten, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Tomaten kurz in heisses Wasser legen, Haut entfernen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
   Zwiebel und Knoblauch in kl. Stücke schneiden.
   Toastbrot zerzupfen.

3. Alle Zutaten mit Bouillon und Oel pürieren, würzen.

Rindstatar mit Toastbrot

Zutaten:

600 g	Rindfilet oder Rindshuft
50 g	Cornichons
50 g	Kapern
1 kl.	Zwiebel
4 EL	Ketchup
1	Eigelb
2 EL	Worchestershire-Sauce
2 EL	Olivenöl
2 TL	Paprika
¼ TL	Cheyennepfeffer
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer
Petersilie	
Schnittlauch	

1. Rindsfilet/Rindshuft in Stücke schneiden und im Moulinex fein schneiden oder durch den Wolf drehen lassen (Metzger) und in eine Schüssel geben

2. Schalotten, Cornichons, Kapern, Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch fein hacken, beigeben. Ketchup und alle anderen Zutaten beigeben. Alles gut mischen, abschmecken.

3. Masse auf einem Teller anrichten, evtl. mit einer Form. Garnieren.

Dazu gibt's warmes Toastbrot, Butter und einen grünen Salat.

Je nach Lust und Laune kann Cognac, Whisky oder Calvados beigefügt werden.

Omas Kirschkuchen

Zutaten:

5-6	Eier
300 g	Zucker
1	Schnapsglas Kirschwasser
250 g	Griess
250 g	gemahlene Mandeln
750 g	frische Sauerkirschen od. 1,5 Gläser eingemachte Sauerkirschen
etwas	Paniermehl für die Backform

Tipp: *Eingemachte Sauerkirschen erst abtropfen lassen.*

1. Die Eier trennen.
2. Eigelb mit dem Zucker gut schaumig rühren.
3. Das Kirschwasser und den Griess zugeben und gut durchrühren.
4. Das Eiweiss zu Schnee schlagen.
5. Die gemahlenen Mandeln vorsichtig unter den Eischnee heben.
6. Die Eischneemasse vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.
7. Eine Springform einfetten und mit Paniermehl Bestreuen.
8. Nun die Hälfte der Masse einfüllen.
9. Danach die Sauerkirschen auf den Teig verteilen.
10. Die restliche Masse darübergeben.
11. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 35-45 Minuten backen.