

Soltermann's Horner Menu

vom 8. Februar 2017



Lauchquiche
Bresaola-Carpaccio
Gratinierter Lauch mit Schinken
Pommes rissolées
Öpfu-Tiramisu-Turte

Lauchquiche

Zutaten

Zubereitung

Mürbeteig

Mehl	200 g
Ei	1 Stk
Milch	5 EL
Butter	80 g
Salz	0.5 TL

Die Zutaten für den Mürbeteig zu einem glatten Teig kneten, ausrollen und damit eine gefettete Quicheform auslegen.
Den Boden mindestens eine halbe Stunde kühl stellen

Belag

Lauch	800 g
Speck Scheiben	150 g
Butter (Pfanne)	
Salz & Pfeffer	
Muskat	
Kümmel	0.5 TL

Den halbierten Lauch in Scheiben schneiden, den Speck in ca. 1 cm Streifen schneiden. In heißer Butter zunächst den Speck anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.
Den Lauch im Speckfett dünsten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen.
Lauch und Speck auf dem Quicheboden verteilen.

Guss

Rahm	200 g
Eier	4 Stk
Emmentaler gerieben	100 g
Salz & Pfeffer	

Sahne, Eier und Käse mischen, mit Salz und Pfeffer pikant würzen und über den Lauch-Speck-Belag gießen.

Backen

Die Lauchquiche im Ofen bei 200°C etwa 50 Minuten backen



Bresaola-Carpaccio

Zutaten

Bresaola in Tranchen	240 g
Cicorino rosso	100 g
Rucola	100 g
Knoblauchzehe klein	1 Stk
Salz & Pfeffer	
Olivenöl	4 EL
Aceto balsamico	2 EL
Honig flüssig	0.5 TL
Vollkornbrötchen	4 Stk
Butter Portion	4Stk

Zubereitung

Fleisch auf vier Tellern flach auslegen. Cicorino grob zerzupfen, mit Rucola in eine grosse Schüssel geben. Knoblauchzehe dazu pressen. Salat mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce gut mischen und über den Salat verteilen und gut mischen

Carpaccio mit den Brötchen servieren.



Gratinierter Lauch mit Schinken

Zutaten

Zubereitung

Lauch Stangen	4 Stk	Lauch putzen, die Stangen jeweils in 2 Stücke schneiden und gründlich waschen. Lauch in reichlich kochendem Salzwasser 10 Min. garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Backofen auf 220° vorheizen (keine Umluft)
Butter	2 TL	Auflaufform mit Butter fetten.
Schinken	8 Scheiben	Die Lauchstücke mit je einer Scheibe Schinken umwickeln und in die Form legen.
Greizer gerieben	100 g	Alle Zutaten zu einer Sauce zusammenrühren und würzen.
Halbrahm	2 dl	Über den Lauch Verteilen
Weisswein	1 dl	
Salz & Pfeffer		
Muskat		
Greizer gerieben	50 g	Drüberstreuen
		In der Ofenmitte 10 – 15 Minuten überbacken (keine Umluft)



Pommes rissolées

Zutaten

Kartoffel, mehlig kochend (rot) 500 g

Sonnenblumenöl
Salz & Pfeffer
Butter

Zubereitung

Waschen und wenn gewünscht schälen.
Kartoffel in ca 1 cm grosse Würfel schneiden.
Kartoffeln im Salzwasser kurz blanchieren (2-3 Min).
Abgiessen und gut abtropfen lassen.

Mit wenig Öl in der Bratpfanne rundum braun braten.
Würzen und auf kleinem Feuer weiterbraten bis die Kartoffeln gar sind.
Vor dem Servieren Butter zugeben und die Kartoffeln darin wenden.



Öpfu-Tiramisu-Turte

Zutaten

Zubereitung

Amaretti Biscuites 100 g

Amaretti zerbröseln und im Backofen (nicht über 100°) trocknen, anschliessend in einem Gefrierbeutel fein zerstoßen.
Ofen vorheizen auf 190° (Umluft 170°)

Mehl 60 g
Maizena 30 g
Backpulver ½ TL

Mehl, Maizena und Backpulver mischen und sieben.
Amaretti Brösel dazu mischen.

Ei 3 Stk
Wasser lauwarm 3 EL
Salz 1 Prise
Zucker 90 g

3 Eiweisse, lauwarmes Wasser und Salz steif schlagen.
Zucker einrieseln lassen und 3 Min weiterschlagen, Eigelbe kurz unterrühren.
Mehlmischung vorsichtig unterheben.
In einer mit Backpapier ausgelegten Springform auf der untersten Schiene ca. 25 Min backen. In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

Espresso stark 125 ml
Amaretto 2 EL
Apfelkompott 370 g

Boden aus der Form lösen. Waagrecht einen 1 cm dünnen Deckel abschneiden, diesen zerbröseln, auf ein Blech geben und im heissen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 min. rösten, abkühlen lassen.
Den Espresso und den Amaretto verrühren. Den restlichen Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen, mit der Espressomischung beträufeln.
Apfelkompott auf den Boden streichen.

Magerquark 150 g
Zucker 60 g
Espresso stark 25 ml
Amaretto 3 EL
Mascarpone 500 g
Kakaopulver

Quark, restlichen Zucker, restlichen Espresso und Amaretto dem Mixer 3 min. cremig rühren, Mascarpone mit einem Teigspachtel vorsichtig untermischen. Creme auf den Apfelkompott streichen. Mit den gerösteten Biskuitbröseln bestreuen. Mit Kakao bestäubt servieren



Quellen:

Lauchquiche: regional-saisonal.de
Bresaola-Carpaccio: www.saison.ch
Gratinierter Lauch mit Schinken: essen-und-trinken.de
Pommes rissolées: Kochtipps.ch
Öpfu-Tiramisu-Turte: essen-und-trinken.de