

# Menu



*Steinpilze mit Kräuterbutter aux croûtons*

\*

*Tomatensalat Bologna*

\*

*Rösti*

\*

*Filet Stroganoff*

\*

*Portwein - Birnen*

# Steinpilze mit Kräuterbutter

## aux croûtons

### Zutaten

3 Elf	Butter
1 Elf	Mehl
8	junge Steinpilze
1/2	Tasse Rahm oder Milch Salz
1	Sträusschen Kräuter -Petersilie-Dill-Sellerieherz- blätter
1	Eigelb
8 2 Elf	Scheiben Toast Butter
8	Pilzhüte

### Zubereitung

Butter in der Pfanne erhitzen, mit dem Mehl gut durchquellen lassen. 4 feingehackte Steinpilzstiele kurz darin dünsten. (Die restlichen Stiele werden nicht gebraucht).

1 Prise Salz und danach den Rahm unter ständigem Rühren dazugeben.

Die feingehackten Kräuter daruntermischen 10 Minuten ziehen lassen. Die Sauce muss dicklich sein und kann, wenn sie das noch nicht ist, bis zu diesem Grad eingekocht werden.

darunterziehen und die Sauce warm stellen.

etwas grösser als die Pilzhüte ausstechen  
Toast auf beiden Seiten goldbraun braten  
und auf eine Platte legen.

In die heisse Pfanne die leicht gesalzenen Pilzhüte geben und von jeder Seite etwa 2 Minuten garen, auf die Toastscheiben setzen und mit der Kräutersauce übergiessen.



# Tomatensalat Bologna

## Zutaten

6	Tomaten
1	grüne oder gelbe Peperoni
8	Salamischeiben und Käsewürfeli

## Sauce

1	Salbeiblatt
ev. 1 Elf	Ketchup
1	Knoblauchzehe
4	Sardellenfilets
	Pfeffer
	frische Basilikumblätter
3 Elf	Essig (Kressi-Rosso)
5 Elf	Oliven- oder Sonnenblumenöl

## Zubereitung

waschen, Stielansatz herausschneiden, in Scheiben schneiden

waschen halbieren, Kerne entfernen, in Streifen schneiden, über Tomaten verteilen.

über die Tomaten verteilen.

fein geschnitten

gepresst

fein zerdrückt

gehackt

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, über den Salat giessen - ziehen lassen.

# Rösti

## Zutaten

800g	Kartoffeln
	ingesottene Butter und Schweinefett
1 Klf	Salz

## Zubereitung

zubereiten wie Geschwellte - erkalten lassen  
schälen und raffeln

erhitzen, Kartoffeln in die Pfanne geben

darüberstreuen, wenden, auf mittlerer Stufe 15-20 Min. goldgelb backen,  
zu einem Kuchen formen 10-15 Min auf beiden Seiten goldbraun backen.



# Filet Stroganoff

## Zutaten

600g	Filet oder Huft
250g	Champignons (Eierschwämmli oder Morcheln)
2 Elf.	Zitronensaft
1 grosse	Zwiebel
100g	Cornichons
2 Elf	Butter
2 Elf	Oel
	Salz, Pfeffer
¼ l	Rotwein
¼ l	Rahm
2 Elf	saure Sahne
	Cayennpfeffer
	Worcestersauce

## Zubereitung

Fleisch quer zur Faser in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden, diese dann aufeinanderlegen, stapeln und quer in ebenso dünne Streifen schneiden

Die Champignons putzen, falls nötig kurz abrausen, in Scheiben schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

schälen und fein hacken

klein würfeln

1 Esl. Butter und 1 Esl. Oel in einer grossen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen portionenweise darin anbraten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt beiseite stellen.

Die restliche Butter und das restliche Oel in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Pilze hinzufügen und mitdünsten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Alles aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze um etwa zwei Drittel einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 8 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce dicklich wird.

Die Fleischstreifen, die Pilz-Zwiebelmischung und die Cornichons in der Sauce kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayennpfeffer und Worcestersauce abschmecken.

# Portwein-Birnen

## Zutaten

8-12	kleine Birnen
1 ½ dl	Portwein
4 dl	Rotwein
3-4 Euf	Zucker
1 Tlf	schwarze Pfefferkörner
2	Nelken

## Zubereitung

schälen, Fliegen ausstechen, Birnen ganz lassen, Stiele entfernen

alles in einer Pfanne aufkochen, die Birnen beigegeben und auf kleinem Feuer knapp weich kochen, in der Flüssigkeit auskühlen lassen, Birnen in 4 Schälchen anrichten, Flüssigkeit zur Hälfte einkochen, absieben.

## Servieren:

Die heisse Sauce über die Birnen giessen, nach Belieben je eine Gewürznelke als Fliege in die Birnen stecken. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

## Tips:

- Flaumig geschlagener, leicht gesüsster Halbrahm passt dazu.
- Grössere Birnen halbiert weichkochen, dann längs in feine Scheiben schneiden und fächerartig anrichten.

## Vorbereitung:

Die gekochten Birnen können in der Flüssigkeit 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Flüssigkeit 2 Stunden vor dem Servieren einkochen, dann das Dessert kühl stellen.