

Soltermann's
Menu vom 20. Mai 1998

Salat mit Lachstartar



Pouletbrüstli mit Mozzarellafüllung

Risotto con gli Asparagi



Rhabarbercrème

Salat mit Lachstartar

Zutaten		Zubereitung
<hr/>		
Tartar		
200 gr	Rauchlachs	Nicht allzu fein hacken
1 Bund	Schnittlauch	Geschnitten, ca 1/3 beiseite legen
2 Stk	Schalotten	Fein gehackt
1 Ei	Saurer Halbrahm Pfeffer	
		Alles zusammen gut durchmischen, abschmecken Zugedeckt kühl stellen
<hr/>		
Salat		
1 Stk	Krachsalat	Blätter zu Körbchen schneiden
1 Stk	Grosses Rüebli	In feine Streifen schneiden
1 Stk	Grosser Apfel	Gewürfelt
		Mit beliebiger Salatsauce übergiessen
		Tartar mit Löffel portionieren, in Salatkörbchen anrichten Mit restlichem Schnittlauch bestreuen

Pouletbrüstli mit Mozzarellafüllung

Zutaten		Zubereitung
Füllung		
75 gr	Mozzarella	Mit Röstiraffel reiben oder hacken
40 gr	Getrocknete Tomaten in Öl	Auf Haushaltspapier gut abtropfen lassen und hacken
2 Stk	Schalotten	Fein gehackt
2 - 3	Tranchen Landrauchschinken	In feine Streifen schneiden
1 Stk	Knoblauchzehe Oregano getr., Pfeffer, Paprika, Salz	Gepresst (gehackt)
		Alles zusammen gut durchmischen, abschmecken, beiseite stellen
Pouletbrüstli		
4 Stk	Grosse, frische Pouletbrüstli (je ca 150 gr)	In der Mitte einen Schnitt anbringen, dann beidseitig eine Tasche hineinschneiden
	Pfeffer, Paprika, Koriander, Salz	Brüstli innen und aussen würzen
		Füllung in die Brüstchen geben, zusammenklappen, Öffnungen mit Zahnstocher verschliessen (wenn nötig)
8 -10	Tranchen Landrauchschinken	Jedes Brüstchen mit 2 – 3 Tranchen Schinken umwickeln
1-2 El	Bratbutter	Brüstchen bei Mittelhitze pro Seite ca 10 Min braten. Anrichten und warmstellen
0.5 dl	Weisswein	Den Fond mit dem Wein auflösen, etwas einkochen lassen und über die Brüstchen geben

Risotto con gli Asparagi

Zutaten	Zubereitung
1 kg Grüne Spargel	Die Spargeln waschen, die Spitzen abschneiden und beiseite legen. Vom mittleren, zarten Teil ca 3 cm lange Stücke abschneiden und beiseite legen. Den Rest des Spargels schälen und ebenfalls in ca 3 cm lange Stücke schneiden. Achtung Schalen werden gebraucht
1 l Fleischbrühe (Würfel)	Wasser erhitzen, Würfel auflösen und Schalen der Spargeln dazugeben.
Risotto	
1 Stk Zwiebel mittelgross	Fein gehackt
40 gr Butter	Zerlassen und aufschäumen lassen. Feingehackte Zwiebel dazugeben, umrühren und die Spargelstücke ohne die Spitzen dazugeben. Leicht salzen. Einige Minuten dünsten
300 – 350 gr Reis (Vialona)	Zugeben und glasig werden lassen.
1 dl Trockener Weisswein	Ablöschen und vollständig verdampfen lassen. Etwas heisse Fleischbrühe dazugeben Die Spargelspitzen dazugeben und gut umrühren
1 Prise Muskatnuss	Abschmecken Immer wieder heisse Fleischbrühe dazugeben. Wenn der Reis fast gar ist vom Herd nehmen
40 gr Butter	
40 gr Parmesan	Daruntermischen
	Zugedeckt einige Minuten stehen lassen

Rhabarbercrème

Zutaten	Zubereitung
500 gr Rhabarber	Schälen und in Würfel schneiden
1 dl Weisswein	Alles aufkochen Rhabarber zugeben, Hitze reduzieren und weich kochen Im Mixer fein pürieren (oder verkochen lassen) Leicht abkühlen
2-3 El Grenadinesirup	
3-4 El Zucker	
100 gr Mascarpone	Mit dem Schwingbesen darunterrühren
2 Blatt Gelatine	Kurz im kalten Wasser einlegen und abtropfen lassen
1 El Wasser siedend	Gelatine auflösen und unter das Püree rühren
4 Stk Haselnussmakrönl	Zerbröckeln und in 4 Coupegläser verteilen
4 El Cointreau / Maraschino	Makrönl
	beträufeln Creme darüber verteilen 2 – 3 h kühl stellen
Mögliche Garnitur	
Einige Pfefferminzblätter	Mit wenig Puderzucker die Blätter bestäuben
Zuckerblümchen	Mit den Blättern auf die Creme legen