



Boner Christian

Föhrenweg

3267 Seedorf

032/393 13 50

Menu vom: 19.05.99

Cock a Leekie

Pork Casserole with fresh Herbs & Heather Ale

Mashed Potatoes and Spring Greens

Rhubarb Tart

Cock a Leekie

Zutaten:

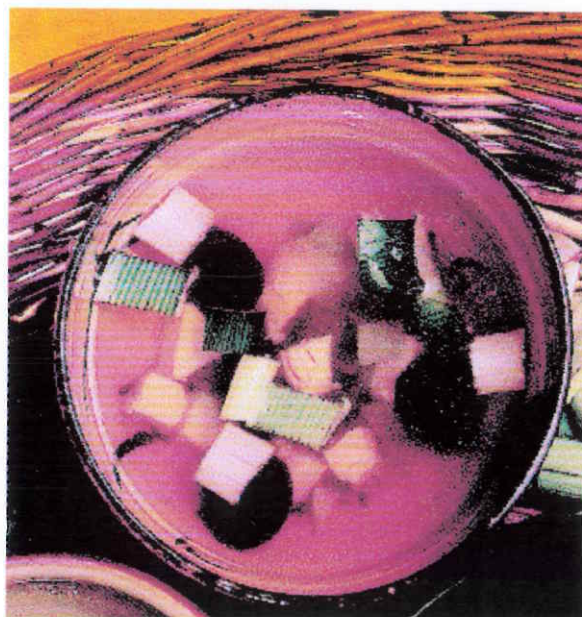
| | | |
|----|-----------|--------------------------------|
| 1 | Kilo | Suppenhuhn |
| 1 | | Zwiebel |
| 3 | | Lauch |
| 1 | | Lorbeerblätter/-blatt |
| 1 | Zweiglein | Thymian |
| 1 | Bund | Peterli |
| 3 | | Pfefferkörner |
| 12 | | Pflaumen getrocknet, entsteint |

Zubereitung:

Huhn waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Lauch in 6 mm breite Rädchen schneiden. Die mit Nelken besteckte Zwiebel in den Bauch des Huhns legen. Die Hälfte des Lauchs in eine grosse Pfanne geben und das Huhn oben drauf legen. Kaltes Wasser begeben bis das Huhn bedeckt ist. Das Wasser zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen und die Hitze reduzieren. Das Gewürz beifügen (Lorbeerblatt, Thymian, Peterli und die Pfefferkörner), den Topf zudecken und ca. zwei Stunden leicht köcheln lassen, bis das Huhn gar ist. Sofern nötig von Zeit zu Zeit Wasser nachfüllen, das Huhn sollte mit Wasser bedeckt sein.

Das Huhn aus der Suppe nehmen, auskühlen lassen. Die Krautweige und die Pfefferkörner herausnehmen und das Fett so gut es geht abschöpfen. Mit Salz abschmecken. Das Fleisch vom Huhn wegschneiden, in kleine Stücke schneiden und zurück in die Suppe geben. Die Pflaumen begeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen.

Den verbleibenden Lauch blanchieren, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren in die Suppe geben. Jeden Suppenteller mit Suppe und 3 Pflaumen füllen, etwas Peterli darüber streuen und servieren.



Pork Casserole with fresh Herbs & Heather Ale

Heather Ale wird mit den Blüten von Eriko-Planzen gemacht es wird seit dem Mittelalter in Schottland hergestellt.

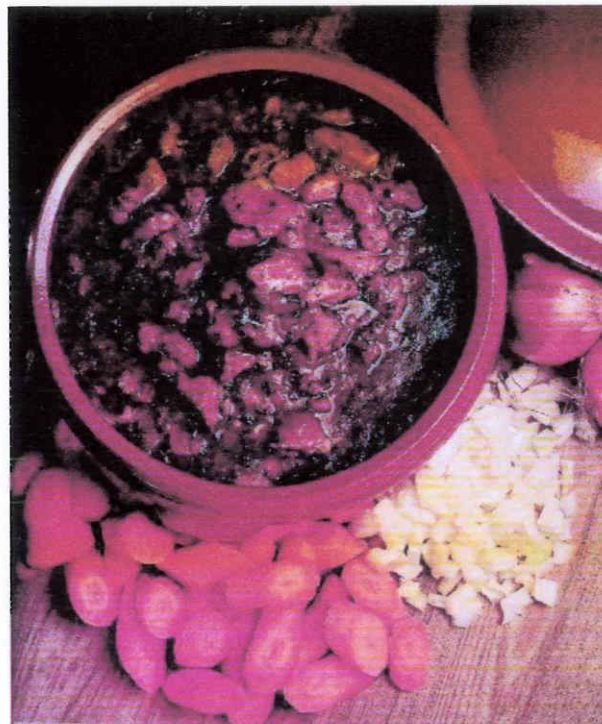
Zutaten:

| | | | | |
|-----|-----------|------------------|--------------|--|
| 500 | Gramm | Schweinefleisch | geschnetztes | |
| 2 | | Zwiebeln | gehackt | |
| 1 | | Nelke | | |
| 2 | Esslöffel | Olivenöl | | |
| 3 | Esslöffel | Mehl | | gewürzt mit |
| | | Salz und Pfeffer | | |
| 3 | dl | Bier | | Heather Ale |
| 2 | Esslöffel | Kräuter | | wie Koreander, Peterli, Kerbel, Estragon |

Zubereitung:

Das geschnetzelte Schweinefleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und im gewürzten Mehl wenden. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch portionenweise bei hoher Temperatur anbraten.

Wenn alles Fleisch angebraten ist, dieses in eine feuerfeste Platte geben. Die gehackten Zwiebeln in der Pfanne hellbraun andünsten. Mit Wasser und dem Bier (Heather Ale) auffüllen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Den Topf mit einem Deckel schliessen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Ca. 1 ¼ Stunden köcheln lassen. Fünf Minuten vor Beendigung der Kochzeit die Kräuter darüber verteilen.



Mashed Potatoes and Spring Greens

Als Garnitur frische Frühlingskräuter verwenden

Zutaten:

| | | | |
|-------|-----------|-----------------------|--|
| 600 | Gramm | Kartoffeln | z.B: Granola, Palma, Christa |
| 400 | Gramm | Sellerie | beides schälen, in gleich grosse Würfel schneiden |
| | | Salzwasser | Gemüse und Kartoffeln knapp mit Wasser bedecken, auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten weich kochen, dann Wasser abgiessen, Kartoffeln und Sellerie durch das Passe-vite treiben. |
| 2 | dl | saurer Halbrahm | |
| ½ - 1 | Teelöffel | Currypulver | |
| | | Pfeffer aus der Mühle | mit dem Curry mischen, unter das Püree rühren |
| 20 | Gramm | Butter | sorgfältig darunter ziehen, servieren |



Rhubarb Tart

Zutaten:

250 Gramm Blätterteig
100 Gramm Zucker
50 Gramm Zuckerglasur
600 Gramm Rhabarber
2 dl Rahm geschlagen

Zubereitung:

Die Rhabarber waschen, die Haut entfernen und die Stengel in der Mitte längs halbieren. Anschliessend ca 1 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker mischen und ca 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig ca. 3 mm dick auswallen. Mit einer runden Schale einen Rand markieren (nicht abschneiden). Die Rondellen 3 mm ausserhalb der markierten Kreise abschneiden.

Ein Backblech in den Ofen geben, diesen mitsamt dem Blech auf 220 Grad vorwärmen.

Die Rhabarber über die Kuchen verteilen, nicht über den Rand.

Die fertigen Kuchen bei einer Hitze von 220 Grad ca. 15 Minuten backen. Die Ränder sollten leicht braun werden. Mit der Zuckerglasur übergossen und mit Schlagrahm servieren.

