

Soltermann's
Menu vom 20. Oktober 1999

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen



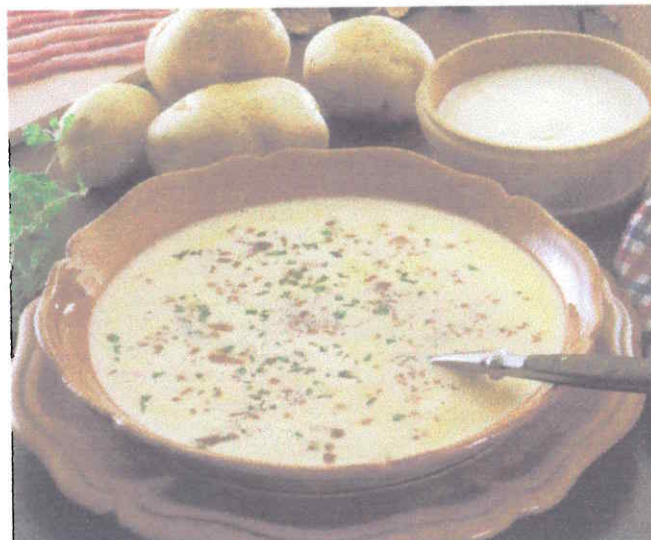
Innerschwyzter Häfelichabis
Gedämpfte Kartoffeln in weisser Sauce



Portwein-Zabaione mit Trauben

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen

Zutaten		Zubereitung
Steinpilze, getrocknet	20 gr	1 Std im warmen Wasser einweichen
Bouillon	1 l	bereitstellen
Kartoffeln	400 gr	Schälen, halbieren und in Scheiben schneiden
Zwiebel	1 Stk	Fein hacken
Butter	1 EL	Die Zwiebeln glasig dünsten Die Kartoffeln dazugeben und mit der Bouillon ablöschen, ca 20 Min leise kochen lassen Die Einweichflüssigkeit der Steinpilze durch ein Filterpapier in die Suppe giessen
Bratspeck	100 gr	In kleine Würfel schneiden und in einer kleinen Bratpfanne im eigenen Fett knusprig braten. Mit einem Schaumlöffel herausheben und zur Seite stellen
Salz Pfeffer		Die Steinpilze kleinschneiden und im ausgetretenen Fett anziehen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen
Majoran		Hacken
Rahm Salz Pfeffer	1.5 dl	Die Suppe durch ein Passevite drehen, den Rahm dazugeben und vorsichtig mit wenig Salz und Pfeffer würzen
Rahm	0.5 dl	Steifschlagen und in die Suppe geben
Anrichten		Speckwürfelchen, Steinpilze und Majoran im vorgewärmten Suppenteller verteilen und mit der Suppe auffüllen



Innerschwyzzer Häfelichabis

Zutaten		Zubereitung
Bouillon	8 dl	Bereitstellen
Schweinsbraten (Schulter / Hals)	600 gr	In Würfel schneiden
Zwiebel	1 Stk	Grob hacken
Weisskabis	1 Stk (ca 1 Kg)	Den Kabis halbieren und den Strunk entfernen Den Kabis in Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen
Bratbutter	1 EL	Die Butter in der Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten kräftig anbraten Die gehackte Zwiebel begeben und kurz mitdämpfen
Salz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle		Würzen
		Die Kabisstreifen zum Fleisch mitgeben und kurz mitdämpfen
		Mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt 45 Min köcheln lassen Der Kabis darf sehr weich sein
Kümmel		Separat servieren



Gedämpfte Kartoffeln in weisser Sauce

Zutaten		Zubereitung
Kartoffeln	750 gr	Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden
Zwiebel	1 Stk	Fein schneiden
Mehl	1 EL	
Öl oder Fett	1 EL	Im Fett Zwiebel, Mehl und die Kartoffeln dämpfen
Salz	1 TL	salzen
Wasser	1 Tasse	Das Wasser beifügen und zugedeckt weichkochen (Kochzeit ca 20 Min)
Kräuter		Vor dem Anrichten die feingehackten Kräuter begeben

Portwein-Zabaione mit Trauben

Zutaten

Eier	6 Stk
Zucker	100 gr
Portwein	1.5 dl
Weisswein	1.5 dl
Blaue Trauben	400 gr

Zubereitung

Eiweiss und Eigelb trennen, Eigelb in eine Schüssel geben

Zucker zu den Eigelb geben, mit dem Schwingbesen schaumig schlagen

Die Schüssel auf eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen

Port- und Weisswein begeben

Die Crème im heissen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse heiss und sehr schaumig ist

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen

Die Crème mit dem Schwingbesen kaltschlagen

Den abgekühlten Zabaione in Gläsern anrichten und die gewaschenen Trauben darüber verteilen

Gut gekühlt servieren

