

Soltermann's  
Menu vom 15. November 2000

Chürbssuppe mit Lauch



Schwynsfilet Grand Marnier  
Ofehärdöpfu & Röselichöli



Biregratin

# Chürbssuppe mit Lauch

Zutaten		Zubereitung
Zwiebel	1 Stk	Fein hacken
Kürbis	750 gr	Schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden
Fleisch-Bouillon	6 dl	bereitstellen
Butter	1 EL	Die Zwiebeln leicht dünsten Die Kürbisstücke dazugeben, ebenfalls leicht dünsten und mit der Bouillon ablöschen, ca 20 Min kochen lassen
Lauch	2 EL	Mit dem Mixer pürieren (ev Passevite) Fein schneiden Lauch in die Suppe geben und 3 – 4 Min weiter kochen
Eigelb	1 Stk	
Rahm	5 EL	Eigelb mit dem Rahm verrühren Eigelbrahmischung dazugiessen und die Suppe unter Rühren nochmals knapp vors kochen bringen
	<b>Achtung!</b>	Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb
Salz		Abschmecken
Pfeffer		
Muskatnuss		
Zimt		

# Schwynsfilet Grand Marnier

## Zutaten

Schweinsfilet	1 Stk
Salz	
Pfeffer	
Paprika	
Grand Marnier	1 EL
Zwiebel	1 EL
Lauch	1 EL
Peperoni	1 EL
Champignons	100 gr
Fett	1 EL
Streuwürze	
Weisswein	½ Glas
Mehl	1 EL
Kalbsbrät	100g
Schweinebrät	100g
Frühstücksspeck in Scheiben	150 gr
Zahnstocher	

## Zubereitung

Der Länge nach halbieren, leicht klopfen  
Würzen

Beträufeln und 1 Std liegen lassen

Feingehackt

Feingehackt

Feingewürfelt

Waschen und feinhacken

Gemüse und Pilze im Fett hell dünsten

Würzen

Dazu giessen und einkochen lassen

Leicht bestäuben, gut wenden und kalt stellen

Gemüsemischung und Brät vermischen und gut kneten

Die Speckscheiben nebeneinander auslegen  
Ein halbes Filet darauf legen  
Brätmischung darüber verteilen  
Mit der zweiten Hälfte des Filets decken  
Speck seitlich hochnehmen und mit Zahnstocher am Filet fixieren, so dass das ganze Filet gut umwickelt ist

Backofen gut vorheizen, Filet auf einem Kuchenblech in den Ofen schieben  
Bei ca 160 - 170 °C 40 min braten

# Ofehärdöpfu & Röselichöli

## Zutaten

Kartoffel 8 Stk mittel  
Butter  
Salz  
Pfeffer  
Cayenne Pfeffer  
Kümmel  
Paprika  
Muskat

## Zubereitung

Waschen und der Länge nach halbieren  
Kleine Flocken auf die Schnittfläche legen  
Nach belieben auf der Schnittfläche würzen

Auf Kuchenblech in Backofen bei 220 °C backen  
Nach 15 – 20 Min überprüfen

Zwiebel 1 Stk klein  
Rosenkohl 750 gr  
Bratbutter 2 EL  
Gemüse Bouillonwürfel 1 Stk

Fein hacken  
Schälen und waschen  
Zwiebel und Rosenkohl andämpfen  
Mit wenig Wasser ablöschen  
Dazugeben und gedeckt dämpfen  
Nach 10 min kontrollieren

# Biregratin

Zutaten		Zubereitung
Birnen	4 Stk	Schälen und in Scheiben schneiden
Weisswein	3 dl	Weisswein mit Zucker aufkochen
Zucker	4 EL	Birnen 3 – 4 Min köcheln (ev portionenweise)
Butter		Birnen in gebutterte Gratinform geben
Zitronensaft	1 EL	Zitronensaft und Maizena verrühren
Maizena	1 TL	Zum Weisswein geben und zu dicklichem Sirup einkochen
	<b>Achtung !</b>	Weisswein darf nicht zu heiss sein, sonst quallt das Maizena
Orangenkonfitüre	4 EL	Beides gut mischen und zum Weisswein-Sirup geben
Grand Marnier	2 EL	
Eier	2 Stk	Eier und Rahm verquirlen und dem Weisswein-Sirup beimischen
Vollrahm	1 Becher	
		Mischung über die Birnen geben
		Ofen auf 220 °C vorheizen
		Während 10 – 15 Min überbacken
		Warm servieren