

MENÜ

VORSPEISE

Zuppa - Pavese

HAUPTGERICHT

Kaninchenragout "Tessiner Art"

Quarktäschli
Kartoffelstock

Saisonsalate

DESSERT

Birnen in Mostcreme

ZUPPA - PAVESE

4-8 verlorene Eier
4-8 Brotscheiben
120 gr. Kochbutter
8 dl - 1,6 l Bouillon
200g Schinkenstreifen
geriebener Käse

Zubereitung:

Die Brotscheiben in Butter gelb anrösten, auf die Suppenteller verteilen, mit je einem vorbereiteten Ei belegen, mit etwas Käse und Schinken bestreuen. Die kochende Bouillon darüber giessen.

VERLORENE EIER

1 Liter Wasser
1 Kaffeelöffel Salz
2 Löffel Essig
8 Eier

Zubereitung:

Wasser, Salz und Essig sieden. Die Eier am Pfannenrand aufschlagen und einzeln sorgfältig ins siedende Wasser gleiten lassen. Nur so viele Eier hineinlegen, als nebeneinander Platz haben. Mit einer Gabel das Weisse, sobald es dick wird, über den Dotter legen, damit es diesen einhüllt, und die Eier nur schwach sieden lassen. Herausziehen, schön zuschneiden und auf braungebackene Brotschnitten anrichten.

KANINCHENRAGOUT TESSINER ART

1,2 kg Kaninchen	in Ragoutstücke geteilt
Salz, Pfeffer	Fleisch würzen
1-2 Zwiebeln	in Ringe schneiden
1 Peperone	waschen, vierteln, in feine Streifen schneiden
150g frische Pilze	waschen, ev. halbieren
1-2 Esslöffel Oel	im Brattopf erhitzen, Fleisch auf allen Seiten anbraten, herausnehmen, Zwiebeln, Peperone und Pilze im restlichen Oel dämpfen
1 Esslöffel Mehl	darüberstreuen
1/4 L Rotwein	ablöschen, aufkochen
100g Coppa gewürfelt	mit dem Fleisch begeben und
1 kleine Büchse Pelati	und zugedeckt während 90 Min.
1 Rosmarinzweig	köcheln lassen.
	Vor dem Servieren abschmecken

QUARK - TAESCHLI

1/2 L Wasser	aufkochen
1 Teelöffel Salz	beigeben
350g Kartoffeln	waschen, schälen, würfeln, beigeben 15 - 20 Min. kochen lassen, ab- giessen in die Pfanne zurückgeben, auf der ausgeschalteten Platte trocken dämpfen, passieren
50g Specktranchen	in feine Streifen schneiden, ohne Fett braten, zu den passierten Kartoffeln geben
250g Quark	
1 Esslöffel Mehl	zu den Kartoffeln geben, mischen
1 Ei	
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen
Paniermehl	in Suppenteller geben, mit zwei Esslöffeln von der Masse Klösse ab- stechen ins Paniermehl legen, sorg- fältig wenden, bis sie mit Panier- mehl überzogen sind
Gourmetbutter	in der Bratpfanne erhitzen, vier bis fünf Klösse hineingeben, mit der Brat- schaufel flachdrücken und auf beiden Seiten 4-5 Min. bei Mittlerer Hitze braten.

KARTOFFELSTOCK

800g Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden
1 Kaffelöffel Salz	
5 dl Wasser	Wasser, Salz sieden, in grosse Stücke geschnittenen Kartoffeln bei- fügen und weichkochen. 20-25 min. Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind.
2-3 dl. Milch	
30g Butter	in Pfanne geben, Kartoffeln dazu- passieren Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist
wenig Salz oder Streuwürze, Muskat	abschmecken

SALAT

Salat je nach Saison

SAUCE

wenig Salz oder Aromat

etwas Pfeffer

1 Kaffelöffel Senf

2 Esslöffel Essig

rühren bis sich die Gewürze gelöst haben

3-4 Esslöffel Öl

zugeben, sämig rühren

1/2 Zwiebel, gehackt

ev. 1 Knoblauchzehe ge-

hackt, Petersilie, gehackt

Schnittlauch, gehackt

zugeben

BIRNEN IN MOSTCREME

Birnen: Zubereitung

- 8 dl Birnensaft
- 1 Zitrone, nur Saft (ev. nur 1/2 Zitrone)
- 4 reife Birnen, halbiert, enkernt,
fächerartig eingeschnitten

Birnen- und Zitronensaft in einer Pfanne aufkochen. Die Birnenhälften zugeben, knapp weich kochen, abgetropft beiseite stellen. Birnenkochflüssigkeit abkühlen, für die Creme verwenden.

Creme: Zubereitung

- 2 Esslöffel Maizena, mit 2 Esslöffel Wasser angerührt
- 3 Eier, verklopft
- 2-3 Esslöffel Akazienhonig
- 1/2 Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 7 dl Birnenkochflüssigkeit
- 1 Becher saurer Halbrahm (180g)
- 50g Baumnußkerne, grob gehackt, zum Garnieren (je nach
Belieben)

Maizena, Eier, Honig und Zitronenschale in einer Schüssel verrühren. Birnenkochflüssigkeit darunter rühren, in die Pfanne zurückgeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen, Pfanne vom Feuer nehmen, kurz weiter rühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, abkühlen. Den sauren Halbrahm darunter rühren. Die Creme in Teller verteilen, Birnen hineinlegen, ev. mit den Baumnußen garnieren.