

Soltermann's Menu vom 8. April 2003



Pikante Käsebrötchen



Spargelsalat an Maltaise-Sauce



Kalbs-Paupiettes mit Schinken



Grosi Lüdüs Rumcreme

Pikante Käsebrötchen

Zutaten		Zubereitung
Zwiebel	1 Stk	Die Zwiebel und den Speck nicht zu fein hacken, die Oliven entkernen und in kleine Stücke schneiden Zwiebeln, Speck und Oliven ohne Fettzusatz in einer Bratpfanne bei kleiner Hitze etwa 10 Min andämpfen, bis die Zwiebeln weich sind. Auskühlen lassen
Speckscheiben	100 gr	
Oliven schwarz	20 Stk	
Pariserbrot	1 Stk	In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
Butter	50 gr	Mit wenig Butter bestreichen Im vorgeheizten Ofen bei 220°C auf beiden Seiten goldbraun rösten, herausnehmen
Emmentaler oder Greyerzer rezent	250 gr	Mit der Röstiraffel in eine Schüssel reiben
Eigelb	2 Stk	Die Eigelb und den Rahm unter den Käse rühren und die ausgekühlte Speck-Zwiebel-Oliven Mischung dazugeben
Rahm	4 EL	
Salz		Mit Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer und sehr wenig Salz würzen
Schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)		Die Käsemischung auf die Brotscheiben verteilen. Die Scheiben erneut in den Ofen geben und etwa 12 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen und die Brötchen goldbraun sind Sofort heiss servieren
Cayennepfeffer		
Muskatnuss		



Spargelsalat an Maltaise-Sauce

Zutaten		Zubereitung
Weisse Spargeln	1 Bund	Grosszügig schälen und im Salzwasser mit Zitrone und Butter 10 – 15 min kochen
Butter	1 EL	
Zitrone	1/4 Stk	
Grüne Spargel	1 Bund	Vom unteren Teil ca. 2cm abschneiden und im Salzwasser ca. 10 min kochen Spargeln erkalten lassen
Radicino rosso	2 Stk	Die Salate rüsten, waschen und trocknen lassen
Eichblattsalat	100 gr	
Orange	1 Stk	Von der Schale Streifen schneiden Orange halbieren und auspressen
Mayonnaise	6 EI	Orangensaft mit der Mayonnaise vermischen, einen Teil der Schalenstreifen dazugeben. Den Rahm darunterziehen und abschmecken
Rahm geschlagen	2 EI	
Salz, Pfeffer		
Pinienkerne	2 EI	Rösten Von den Spargeln den unteren Teil in Scheiben schneiden. Die Salatblätter auf den Tellern verteilen, grüne und weisse Spargeln gefällig anrichten, mit Sauce überziehen und die Spargelscheiben darübergeben. Pinienkerne und den Rest der Schalenstreifen darüber verteilen



Kalbs-Paupiettes mit Schinken

Zutaten

Kalbsschnitzel, dünn geschnitten aus der runden Nuss	12 -16 Stk
Pfeffer, Paprika	
Schinken, sehr dünn geschnitten	300 gr
Petersilie	1 Bund
Basilikum	12 grosse Bl
Olivenöl	1 El
Pfeffer	
Zahnstocher	
Bratbutter	1 El

Zubereitung

Den Backofen auf 75 °C vorheizen und eine Platte mitwärmen

Kalbsschnitzel mit einem Fleischklopper oder zwischen Klarsichtsfolien mit dem Wallholz möglichst dünn und gross klopfen

Beidseitig würzen

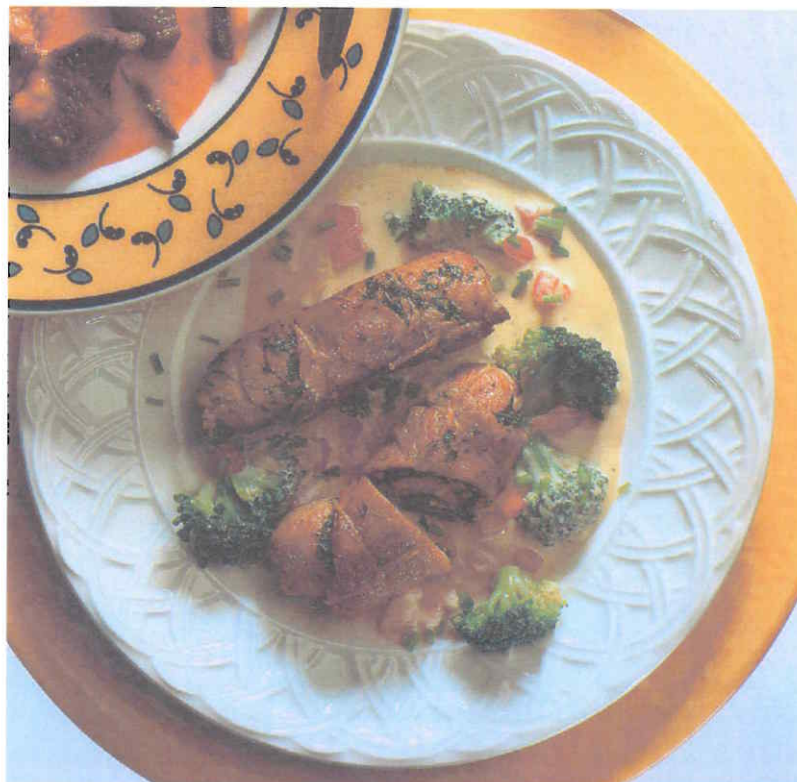
Je eine Schinkenscheibe auf die Kalbsschnitzel legen

Die Petersilie und das Basilikum fein hacken. Mit dem Olivenöl und etwas Pfeffer mischen.

Etwas Kräuterpaste auf die Schnitzel (Schinken) geben.

Aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren

Die Paupiettes in 2-3 Portionen in der heissen Bratbutter rundherum 1 Min anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und ca. 45 Min bei 75°C nachgaren lassen



Broccoli-Sauce

Zutaten		Zubereitung
Schalotten	2	Schalotten schälen und fein hacken, in der warmen Butter andünsten. Den Noilly Prat dazu giessen und stark reduzieren Den Kalbsfond dazu giessen und zur Hälfte einkochen lassen Den Rahm zuletzt einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen Noch einen Moment kochen lassen
Butter	1 Ei	
Noilly Prat	1 dl	
Kalbsfond	3 dl	
Rahm	2 dl	
Salz, Pfeffer		
Tomaten mittlere	3 Stk	Tomaten schälen (kochendes Wasser), quer halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden, leicht salzen Den Schnittlauch in Röllchen schneiden Tomatenwürfel und Schnittlauch in Sauce geben und heiss werden lassen (nicht kochen)
Schnittlauch	1 Bund	
Broccoli	150gr	Röschen ausschneiden, in Salzwasser knapp weich kochen Vor dem Servieren die Sauce aufkochen und die Broccoliröschen dazugeben Die Paupiettes anrichten und mit Sauce umgiessen

Risotto Bianco

Zutaten		Zubereitung
Olivenöl	1 EI	Das Öl und die Butter erhitzen, die klein geschnittenen Salbeiblätter und die fein gehackten Zwiebeln dazugeben, unter Rühren kurz anziehen lassen (die Zwiebeln dürfen nicht dunkel werden)
Butter	2 EI	
Salbeiblätter	6 Stk	
Zwiebel	1 Stk	
Vialone Reis	400 gr	Den Reis beifügen, unter Rühren leicht rösten und anschliessend mit dem Weisswein ablöschen
Weisswein trocken	0.5 dl	Wenn der Wein verdunstet ist, nach und nach die Boullion beifügen
Boullion	1 l	
Salz, Pfeffer		Mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Feuer nehmen wenn der Reis noch körnig ist
Butter	1 EI	Butter und Käse darunter mischen, zudecken und einige Minuten ruhen lassen
Parmesesan	3 EI	

Grosi Lüdüs Rumcreme

Zutaten

Eigelb	4 Stk
Zucker	100 gr
Rum	2 dl
Eiweiss	4 Stk
Zucker	10 gr

Zubereitung

Eigelb, Zucker und Rum im Wasserbad zu einer Creme schwingen, nach etwa 10 Min wird sie warm und fest

Eiweiss und Zucker steifschlagen und sorgfältig unter die heisse Creme ziehen

Leicht abgekühlt servieren

