



## **Menü**

### **Apéro**

Eiertütschen

---

### **Vorspeise**

Gemüsesalat mit Parmesan und Rucola

---

### **Hauptgang**

Pouletschnitzel mit Salbei an Portweinsauce  
Champagner-Risotto mit Spargeln

---

### **Nachspeise**

Früchtesymphonie mit Sorbet und Mandelblättern



## **Gemüsesalat mit Parmesan und Rucola**

### **Zutaten:**

150g Blatt- und Schnittsalat  
80g Rucola  
500g Karotten, geschält und in Streifen geschnitten  
500g Zucchini, geschält und in Streifen geschnitten  
250g Kohlrabi, geschält und in Streifen geschnitten  
500g Broccoli, in Röschen zerteilt  
250g Blumenkohl, in Röschen zerteilt  
100g Bohnen, entfädelt, halbiert

Salz  
Pfeffer

### **Zutaten Sauce:**

1 Ei, roh  
2 EL körniger Senf (Dijon)  
2 EL Rahm  
2 EL Fleischbouillon  
4 EL Rotweinessig  
12 EL Erdnussöl  
120g Parmesan, mit dem Sparschäler gehobelt

### **Zubereitung:**

1. Die Salate rüsten, waschen und trockenschleudern
2. Für die Salatsauce das Ei und den Senf in einer Rührschüssel vermengen, den Rahm, die Bouillon und die Hälfte des Essigs dazurühren. Das Öl hinzufügen und mit dem Schwingbesen aufschwingen, den restlichen Essig einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt etwa einen Drittel des gehobelten Parmesans darunter rühren.
3. In einem weiten Kochtopf Wasser zum Sieden bringen, salzen und die Gemüse nach Sorten getrennt jeweils 3-4 Min. garen. Das Gemüse herausheben und rasch in kaltem Wasser abschrecken, damit es knackig bleibt.
4. Das Gemüse, gut abgetropft, ev. noch lauwarm zur Salatsauce geben und sorgfältig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Blattsalat in der Mitte des Tellers anrichten, Gemüse darauf geben und ringsherum mit Rucola garnieren. Mit den restlichen Parmesanspänen bestreuen und etwas Pfeffer aus der Mühle darüber verteilen.



### **Pouletschnitzel mit Salbei an Portweinsauce**

#### **Zutaten:**

4 Pouletbrüstchen  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
8 Scheiben Rohschinken  
12 Salbeiblätter  
2-3 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
1 gehäufte Teelöffel Tomatenpüree  
1 ½ dl roter Portwein  
60g Butter  
Salz



#### **Zubereitung:**

1. Die Pouletbrüstchen waagrecht halbieren, sodass aus jedem Brustteil 2 Schnitzel entstehen. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann jedes Schnitzel mit 1 Scheibe Rohschinken umhüllen, mit 1 Salbeiblatt belegen und mit 1 Holzspiesschen fixieren.
2. Die restlichen Salbeiblätter in feinste Streifen schneiden
3. In einer Bratpfanne Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen. Die Pouletschnitzel während insgesamt 4 Minuten nicht zu heiß braten. Warm stellen.
4. Im Bratensatz die Salbestreifen anbraten. Das Tomatenpüree beifügen kurz mitrösten, dann mit dem Portwein ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Nun die 60g Butter in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Pouletschnitzel träufeln und diese sofort servieren.



### **Champagner-Risotto mit Spargeln**

#### **Zutaten:**

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL Butter oder Margarine
- 500g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, schräg in 2-3cm langen Stücken
- 400g Risottoreis
- 1 kleine Flasche trockener Champagner
- Ca. 1L kräftige Gemüsebouillon, heiss
- 75g Butter oder Margarine
- ½ EL Kerbelblättchen, fein gehackt
- Salz, Pfeffer



#### **Zubereitung:**

1. Schalotten und Knoblauch in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Spargelspitzen beiseite stellen, restliche Spargelstücke kurz mitdämpfen. Reis beifügen, mitdünsten bis er glasig ist.
2. Mit dem Champagner ablöschen, vollständig einkochen. Die Bouillon nach und nach dazugießen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter häufigem Rühren ca. 20 Min. knapp weich köcheln, Pfanne nicht zudecken. Spargelspitzen die letzten 5-10 Min. mitgaren.
3. Butter oder Margarine und Kerbel sorgfältig daruntermischen, würzen, nur noch heiss werden lassen, sofort servieren.



### **Früchtesymphonie mit Sorbet, div. Früchten und Mandelblättern**

#### **Zutaten Mandelblätter:**

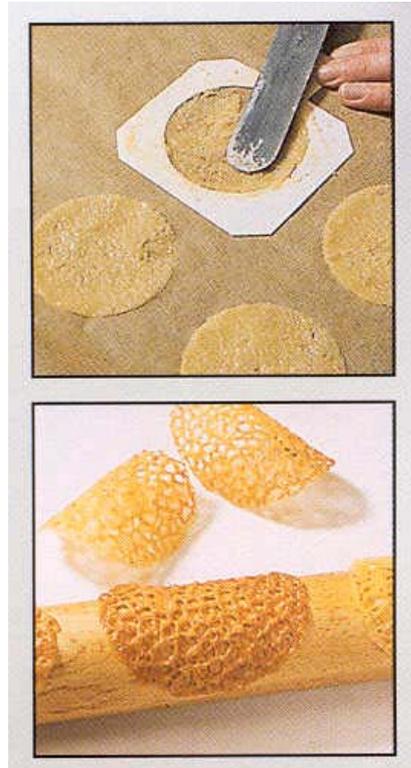
110g Zucker  
60ml Orangensaft  
30g Mehl  
60g geschälte, gemahlene Mandeln  
60g flüssige Butter  
abgeriebene Schale von einer Orange

#### **Übrige Zutaten:**

Sorbet (z.B. Mango oder andere exotische Sorte)

Gemischte Früchte evtl. auch exotische dekorativ in Schnitze, Scheiben o.ä. geschnitten.

Puderzucker als Dekoration



#### **Zubereitung Mandelblätter:**

1. Runde Schablonen aus Karton herstellen. Aus einem Stück Karton einen Kreis von 7cm Durchmesser ausschneiden. Einen genügend grossen Rand als "Griff" zum Halten einplanen.
2. Den Zucker mit Orangensaft verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Das gesiebte Mehl und die Mandeln unterrühren. Zerlassene Butter und Orangenschale zufügen und alles gut vermischen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Schablone darauf legen. Mit einer Palette die Masse aufstreichen. Überschüssigen Teig mit der hochkant gehaltenen Palette wieder abstreifen.
4. Bei 190°C ca. 4 Minuten backen. Die Mandelblätter sofort nach dem Backen über ein Wallholz legen, damit sie ihre leicht gebogene Form erhalten.

#### **Dessertteller garnieren:**

5. Tellerrand mit Puderzucker bestäuben. Sorbet, Früchte und Mandelblätter dekorativ anrichten.