



Menue vom 3. September 2008

Porra (kalte Gemüsesuppe)

Thurgauer Käse-Birnen-Salat

Jakobsmuscheln auf Linsensalat

Zitronentarte

Porra

(Rezept für 4 Personen)

1 kg reife Tomaten	vierteln
2 rote Peperoni	entkernen, klein schneiden
2 El Sherryessig 2 Knoblauchzehen 2 Prisen Zucker Salz	mit Tomaten und Peperoni im Mixer pürieren
10 El Olivenöl 60 gr Paniermehl Salz, Pfeffer	nach und nach untermischen, würzen, kalt stellen
6 Scheiben Serranoschinken	in ½ cm breite Streifen schneiden und in der Pfanne in 1 El Olivenöl ausbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen
200 gr grüne Peperoni	fein würfeln

Suppe mit Schinken, Peperoni und Paprikapulver anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.



Thurgauer Käse-Birnen-Salat

(Rezept für 4 Personen; als kleine Vorspeise für 8 Personen)

400 gr. Tilsiter	entrinden, in feine Scheiben schneiden
2 reife Birnen	schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und quer ebenfalls in Scheibchen schneiden
2 El Zitronensaft	die Birnen sofort damit beträufeln, damit sie sich nicht braun verfärben
50 gr. Haselnüsse	in einer trockenen Pfanne rösten. Auf ein sauberes Tuch schütteln und so lange rubbeln, bis sich ein Grossteil der braunen Häutchen gelöst hat. Die Kerne in Scheibchen schneiden oder grob hacken
4 El Weisswein 1 El Weissweinessig 1 El scharfer Senf 2 El Mayonnaise 4 El saurer Halbrahm Salz, Pfeffer	alles zu einer sämigen Sauce rühren
1 grosser Bund Schnittlauch	fein schneiden und beifügen

Die Sauce sorgfältig mit dem Tilsiter und den Birnen mischen und alles mit den Haselnüssen bestreuen.



Jakobsmuscheln auf Linsensalat

(Rezept für 4 Personen)

50 gr Beluga-Linsen 50 gr rote Linsen 50 gr Puy-Linsen	nach Packungsanweisung garen und abtropfen lassen
100 gr Cherrytomaten	vierteln
3 El Champagneressig 1 El Wasser Salz, Pfeffer 1 Prise Zucker 4 El Olivenöl 1 El Walnussöl	verrühren
10 Stiele Kerbel 5 Stiele Dill	abzupfen

Linsen mit Vinaigrette und Tomaten mischen, 10 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren die Kräuter unterheben.

12 Jakobsmuscheln	evtl. auftauen, leicht salzen und pfeffern
3 El Olivenöl	erhitzen, Jakobsmuscheln 1 – 2 Minuten von jeder Seite braten
4 El Noilly Prat (Wermut)	zugießen
1 El kalte Butter	in kleinen Stücken zum Binden einrühren

Jakobsmuscheln mit der Sauce zum Linsensalat servieren.



Zitronentarte

(für 8 – 10 Stück)

Teig

250 gr Mehl
60 gr Puderzucker
60 gr gemahlene Mandeln
175 gr Butter, kalt
1 Ei
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
2 El Zitronengelee

Mehl und Puderzucker sieben, beides mit den Mandeln mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter in kleinen Würfeln mit Ei zur Mehlmischung geben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 – 3 mm dünn ausrollen. Tarteform leicht mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig in die Form geben, rundherum leicht andrücken. Überlappenden Teig am Rand entfernen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Tarte mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Auf dem Rost auf den Boden des vorgeheizten Backofens bei 210 Grad 10 Minuten backen. Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen, den Boden weitere 10 Minuten backen. Boden herausnehmen. Zitronengelee mit 1 El Wasser in einem Topf bei milder Hitze auflösen, den Boden damit bestreichen.

Füllung

3 – 5 Biozitronen
130 gr Puderzucker
2 dl Vollrahm
5 Eier
1 Eigelb
20 gr Pinienkerne
Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung die Schale von 2 Zitronen fein abreiben. Saft von allen Zitronen auspressen. Zitronensaft mit Zucker und Rahm verrühren, Zitronenschale, Eier und Eigelb gut unterrühren. Masse in die Tarte giessen. (Vorsicht: der Tarteboden darf weder am Rand noch am Boden Risse haben!). Tarte im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad auf dem Rost auf der untersten Schiene 40 Minuten backen. Tarte herausnehmen, auf ein Rost stellen und abkühlen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen. Tarte mit Pinienkernen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

