



Menü September 2010

Apéro

Mini-Galettes mit Basilikumpesto

Vorspeise

Carpaccio di funghi porcini

Suppe

Polentasuppe

Hauptgang

Miesmuscheln
Weissbrot

Dessert

Himmlicher Caramel



Claudia und Beatriz

Mini-Galettes mit Basilikumpesto

Ca. 20 Stück

15 g	Basilikum	}	in den Mixer geben und zu einer dicken Paste verarbeiten.
2 EL	Pinienkerne		
1 EL	Olivenöl		
4 EL	Parmesan, gerieben		

20 Kirschtomaten, in je 3 Scheiben geschnitten

Salz, schwarze Pfeffer

20 Basilikumblätter zum Garnieren

200 g Blätterteig, auf einer bemehlten Fläche 0.25 cm dünn ausrollen.
20 Kreise ausstechen und auf ein bemehltes Backblech legen.
Je ½ TL Pesto auf den Teilchen verstreichen und mit 3 Scheiben Tomaten belegen.
Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Galettes 10 Min. backen, bis der Teig goldbraun ist.
Mit ½ TL Pesto und einem Basilikumblatt garnieren.
Warm servieren.



Carpaccio di funghi porcini

- 500 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge, in ca. 5mm dicken Scheiben
Öl zum Braten
- 1 Zitrone, nur 1 1/2 EL Saft
2 1/2 EL Haselnuss- oder Olivenöl
1/2 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
1 TL feines Meersalz
wenig Pfeffer



- Steinpilze beidseitig mit wenig Öl bestreichen.
- Unbeschichtete Grillpfanne heiss werden lassen.
- Pilze portionenweise beidseitig je ca. 2Min. grillieren.
- auf einer Platte auslegen.
- Zitronensaft und Öl darüber träufeln.
- Petersilie darauf verteilen.
- Würzen



Polenta Suppe

Für 4 Personen

4 EL Olivenöl
50 g Schalotten, fein gehackt
1 Zehe Knoblauch
80 g Polenta bramata (grobkörniger Maisgriess)
1 Zweig Thymian
900 ml Hühnerbrühe, kräftig
Muskatnuss
Salz
Majoranblättchen



Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Darin Schalotten glasig anschwitzen.

Knoblauchzehe schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und zu den Schalotten geben.

Langsam unter Rühren die Polenta in den Topf rieseln lassen und 3 Minuten leicht rösten.

Thymianzweig zufügen und nach und nach Bouillon mit einem Schneebesen einrühren.

Die Suppe unter gelegentlichem Rühren abgedeckt 40 Minuten leise kochen lassen.

Nach Bedarf mehr Bouillon angiessen.

Suppe mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Suppe in Tassen füllen, mit Majoranblättchen und Pfeffer garnieren.

Miesmuscheln

Miesmuscheln, 400 g pro Person

- 3 Schalotten, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Peperoncini
- 1 Lauch, klein schneiden
- 1 Karotten, fein gewürfelt
- 1 Stangensellerie, fein gewürfelt
- Petersilien, klein hacken
- Schnittlauch, klein hacken
- 250 ml trockener Weisswein
- 2 dl Rahm
- 4 EL Olivenöl
- Knoblauchbutter



Muscheln unter fliessendes, kaltes Wasser gut bürsten. Offene und beschädigte Muscheln wegwerfen, sie sind ungeniessbar.

Öl in einer grossen Pfanne stark erhitzen.

Knoblauch, Zwiebel, Peperoncini kurz andünsten.

Klein gehacktes Gemüse dazu geben, andünsten.

Mit Weisswein / Prosecco ablöschen, kurz aufkochen.

Muscheln begeben, sofort Deckel drauf, ca. 2 Min. dämpfen lassen (Muscheln öffnen sich durch Dampf).

Hin und her bewegen damit sie gleichmässig gar werden.

Nach ca. 6-7 Min. mit Schaumlöffel rausnehmen, nur geöffnete behalten.

Evtl. Sauce mit Roux abbinden.

Rahm dazugeben und am Schluss auch Knoblauchbutter dazugeben.

Mit Brot servieren.



Himmlicher Caramel

Caramel

2 EL Milch
125 g weiche Caramels grob gehackt.

Milch mit den Caramels bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen, Caramel abkühlen.

Mascarpone-Creme

300 g Mascarpone
5 EL Milch
1 EL Zucker
25 g weiche Caramels, grob gehackt.

Mascarpone, Milch und Zucker gut verrühren.

Servieren: je 3 EL Mascarpone-Creme in Gläser verteilen, Caramel darauf verteilen, restliche Mascarpone-Creme darauf geben, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Gehackte Caramels darüber streuen.

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl. Oder 8 Gläser von je ca. 1 dl.

