



Januarlochsparmenü

Apéro

Virgiriha
Knabbereien

Vorspeise

Nüsslisalat mit Avocado und Rohschinken

Hauptspeise

Fleischkäse cordon vert
Lauch-Tätschli

Dessert

Apfelküchlein mit Vanillesauce



Virgiriha

(Caipirinha ohne Alkohol)

Zutaten für 1 Person/2dl pro Glas:

Ca. 1 Limette in Stücke schneiden und in das Glas geben

2 EL gemahlener Rohrzucker begeben und mit Holzstößel den Saft aus den Limetten drücken

2-3 EL Eis zerstoßen begeben und mischen

1 Zweig Pfefferminze hineinstecken oder nur mit ein paar Blättchen garnieren

Mit Aproz Citron auffüllen



Nüsslisalat mit Avocado und Rohschinken

Zutaten für 4 Personen:

- 150g Nüsslisalat
- 1 kleine Schalotte
- ½ Bund glattblättriger Peterli
- 4 EL Weissweinessig
- 4 EL warme Gemüsebouillon
- 1 EL milder Senf
- Salz, Pfeffer
- 8EL Olivenöl
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter
- 150g Mozzarella
- 1 reife Avocado
- 150g dünn geschnittener Rohschinken



Zubereitung:

1. Den Nüsslisalat waschen. Schalotte schälen und sehr fein hacken. Peterli ebenfalls fein hacken.
2. Für die Sauce Essig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenöl untermischen. Schalotte und Peterli dazugeben.
3. Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter goldbraun braten.
4. Den Mozzarella halbieren und die Hälften in kleine Scheiben schneiden. Avocado längs halbieren und den Stein entfernen. Die Schale vorsichtig entfernen. Die Avocadohälften quer in Scheiben schneiden. Mozzarella und Avocado vorsichtig mit der Sauce vermischen.
5. Kurz vor dem Servieren den Nüsslisalat schnell unter die Mozzarella-Avocado-Mischung heben. Aus dem Schinken Rosetten formen.
6. Salat anrichten und mit den Brotwürfeln bestreuen und die Schinkenrosetten auf den Salat setzen.

Fleischkäse cordon vert

Zutaten Salat für 2 Personen:

- 1 EL Margarine
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 500g Blattspinat, frisch oder 400g tiefgekühlten Blattspinat, angetaut
- ½TL Salz
- Pfeffer, Muskatnuss
- 1dl Wasser
- 4 Scheiben Fleischkäse, 4mm dick/ca. 50g pro Scheibe
- 2 EL Senf
- 2 Scheiben Raclettekäse oder Fontina
- Zahnstocher
- 1 EL Margarine oder Bratbutter



Zubereitung:

1. Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen und die Zwiebel und den Knoblauch andämpfen. Den Spinat mitdämpfen bis er zusammengefallen ist (bzw. aufgetaut ist). Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Ca. 1/3 Spinat aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Zu den restlichen 2/3 Spinat 1dl Wasser begeben und ca. 5 Minuten weiterköcheln. Warm halten.
2. 4 Scheiben Fleischkäse auslegen und mit 2 EL Senf bestreichen. Den ausgekühlten Spinat auf 2 der Scheiben verteilen. Je 1 Scheibe Raclettekäse auf den Spinat legen und mit den restlichen Fleischkäsescheiben bedecken. Fleischkäse mit Zahnstocher fixieren.
3. Fleischkäse in 1 EL Margarine oder Bratbutter beidseitig je ca. 3 Minuten braten bis der Käse schmilzt.
4. Warmgestellten Spinat als Gemüse zu den Cordon Vert servieren.



Lauch-Tätschli

Zutaten für 4 Personen:

500g Lauch

1 EL Margarine oder Butter

2 EL Wasser

500g Gschwellti vom Vortag

2 Eier

¼ TL Salz, Muskat und Pfeffer

Öl oder Bratbutter

Zubereitung:

1. Lauch in ganz feine Streifen schneiden. Margarine oder Butter in einer Pfanne erwärmen und den Lauch begeben. 2EL Wasser begeben und den Lauch knapp weich dämpfen. Gut abtropfen
2. Gschwellti vom Vortag schälen und an der Bircherraffel in eine Schüssel reiben. Die Eier mit dem Salz, Muskat und dem Pfeffer verquirlen und zu den Kartoffeln geben. Gut mischen. Abgetropfter Lauch dazugeben.
3. Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Kartoffel-Lauch-Masse in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Beidseitig auf kleinem Feuer einige Minuten goldbraun braten. Die fertigen Tätschli können im auf 60°C vorgeheizten Ofen warm gehalten werden.



Apfelküchlein mit Vanillesauce

Zutaten für 6 Personen:

125g Mehl

1dl Milch

1/2dl Crème fraîche

2 Eigelb

25g flüssige Butter

2 Eiweiss

3 EL Zucker

2-3 Äpfel, je nach Grösse

Butter zum Backen

Vanillesauce (aus dem Beutel für die moderne Hausfrau....)

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Milch, Crème fraîche, Eigelb und flüssige Butter gut verquirlen. Langsam unter Rühren zum Mehl geben und alles zu einem dicken Teig mischen.
2. Das Eiweiss sehr schaumig aufschlagen. Dann langsam löffelweise den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzende, feinporige, schneeweiße Masse entstanden ist. Den Eischnee unter den Teig ziehen.
3. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in 1/2cm dicke Scheiben schneiden.
4. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen. Portionenweise jeweils 1 EL Teig in die Pfanne geben und 1 Apfelscheibe hineinlegen. Langsam auf der einen Seite goldbraun backen, dann wenden und die Apfelküchlein fertig backen. Bis zum Servieren im Ofen warm stellen.
5. Vanillesauce gemäss Verpackung kochen und zu den Apfelküchlein servieren.

