



MENÜ NOVEMBER 2011

Apéro
Okonomiyake

Zitronenschaumsuppe

Roastbeef mit
Kräuterkruste

Kartoffelgratin im
Körbchen

Korallenbohnen

Schoggimousse
de luxe mit
Orangengipfeli



Okonomiyake

Für 8 Personen

Zutaten

1 grosser Pizzateig (anstelle von Omelette)

2 EL Butter

200 g Shiitake, in feinen Streifen

1 Lauch, in feinen Streifen

100 gr Speck, in Streifen

1 Sauerrahm



Zubereitung

- ✿ Shiitake kurz in Butter anbraten, Lauch und Speck dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ✿ Pilzmasse abkühlen lassen
- ✿ Backofen auf 220° C vorheizen.
- ✿ Pizzateig mit Sauerrahm bestreichen, Pilzmasse darauf verteilen.
- ✿ In der unteren Ofenhälfte ca. 15 Min. backen.



Zitronenschaumsuppe

Für 8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten

320 gr. Zanderfilet
1 Zwiebel
1 EL Butter
4 EL Risottoreis
8 dl Gemüsebouillon
3 Bio-Zitronen
5 dl Rahm
2 Blätter Kaffir-Lime,
Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung

- ✿ Die Zwiebel fein schneiden und im Butter andünsten. Den Risottoreis zugeben und mitdünsten. Gemüsebouillon dazugießen und 40 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren.
- ✿ Von den Zitronenschalen Zesten- streifen abschälen und kurz in heissem Wasser blanchieren. Die geschälten Zitronen in Schnitze filettieren.
- ✿ Die Suppe mit dem Rahm und 1 bis 2 Zitronenschnitzen aufkochen. Die leicht zerquetschten Limonenblätter 2 - 3 Minuten mitköcheln lassen, dann entfernen. Die Suppe erneut mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Suppe zu sauer schmeckt, einfach ein wenig Zucker zugeben.
- ✿ Zanderstücke in Butter kurz anbraten.
- ✿ Je 2 bis 3 Zitronenschnitze in die Suppenteller legen und den gebratenen Zander darauf anrichten. Die Suppe mit dem Mixer kurz aufschäumen und um den Zander giessen.
- ✿ Mit Zitronenzesten garnieren.

Roastbeef mit Kräuterkruste

Für 8 Personen

Zutaten

1.6 Kg Roastbeef, ½ Knoblauchknollen, 4 Zweige Rosmarie

50 g Pinienkerne

½ Bund glatten Peterli

5 Stiele Thymian

100 g Butter

2 Eigelb

1 TL Honig

grobes Salz und schwarzer Pfeffer



Zubereitung

- ✿ Roastbeef parieren, also den Fettdeckel, mit einem scharfen Messer entfernen.
- ✿ Eine große Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch auf einer Seite mit Pfeffer und grobem Salz würzen.
- ✿ Olivenöl in die heiße Pfanne geben, das Fleisch mit der gewürzten Seite zuerst kurz darin anbraten. Fleischoberseite ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Knoblauch einfach dazugeben. Das Fleisch wenden, nur kurz anbraten, damit sich einige Röststoffe bilden. Dann aus der Pfanne nehmen und mit den Gewürzen auf ein Stück dreilagig gefaltete Alufolie legen.
- ✿ Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Das Roastbeef mit der Folie auf ein Ofengitter legen und bei 140 Grad auf der untersten Schiene 50 Minuten garen. Dann aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen.
- ✿ Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Kerne abkühlen lassen und grob hacken. Petersilie, Kerbel und Thymian von den Stielen zupfen und zusammen fein hacken. Die Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig-dicklich aufschlagen. Eigelb dazugeben und unterrühren. Kräuter, Pinienkerne und Honig unter die Masse rühren, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.
- ✿ Kräutermasse zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie geben und ca. 1/2 cm dick zu einem Rechteck (ca. 22 x 10 cm) ausrollen. 30 Minuten kühlen.
- ✿ Das fertig gegarte Stück Roastbeef nach dem Ruhen aus der Alufolie nehmen und auf ein Backblech legen. Die Kräutermasse aus der Folie nehmen und auf das Fleisch legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill bei 250 Grad auf der mittleren Schiene 4-5 Minuten bzw. nach Sicht goldbraun gratinieren. Herausnehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Kartoffelküchlein mit Käse und Speck

Für 20 Körbchen

Zutaten

- 20 Tranchen Bratspeck, dünn geschnitten
- 1 dl Rahm
- 4 Teelöffel Senf
- 12 Zweige Thymian, klein
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1.2 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 100 g Gruyère, gerieben



Zubereitung

- ✿ Die 12 Vertiefungen eines Muffinsblechs leicht ausbuttern. Dann jede Mulde kreuzweise mit 2 Specktranchen auslegen, dabei sollen sie über den Rand hinausragen. Die vorbereitete Form kühl stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- ✿ Rahm und Senf in einer mittleren Schüssel verrühren. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und beifügen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- ✿ Die Kartoffeln schälen und möglichst dünn direkt in die Rahmmischung hobeln. Den Gruyère beifügen, alles gut mischen und wenn nötig mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in das vorbereitete Muffinsblech füllen, die Enden der Specktranchen darüber legen und alles leicht andrücken.
- ✿ Die Kartoffelküchlein im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille 30–35 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten stehen lassen. Dann die Küchlein mit Hilfe eines kleinen Gummispachtels dem Rand entlang lösen, sorgfältig herausheben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Salat oder Gemüse serviert sind die Küchlein ein unkompliziertes Essen. Sie eignen sich aber auch sehr gut als Beilage zu vielen Fleischgerichten, zu denen man einen Kartoffelgratin servieren würde.

Korallenbohnen

Für 8 Personen

Zutaten

1 kg Stangenbohnen
3 grosse Fleischtomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
1 dl Bouillon
Salz, Pfeffer
1 Bund Peterli

Zubereitung

- ✿ Die Bohnen entfädeln und waschen.
- ✿ Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
- ✿ Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Im heissen
- ✿ Olivenöl andünsten.
- ✿ Die Bohnen beifügen und kurz mitdünsten.
- ✿ Die Tomaten und die Bouillon beifügen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und 25 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren.
- ✿ 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Petersilie fein hacken und beifügen. Die Bohnen wenn nötig nachwürzen.

Schoggimousse de luxe

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Zutaten

- 50g dunkle Schokolade
(70% Kakao, Excellence)
- 50g dunkle Schokolade (Crémant)
- 50g Milkschokolade (Dessert von Cailler)
- 2 Esslöffel Baileys
- 2 Esslöffel Wasser
- 2dl Rahm

Zubereitung

- ✿ Schokolade mit Baileys und Wasser in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen.
- ✿ Schüssel herausnehmen, etwas abkühlen.
- ✿ 2. Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
- ✿ Zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

Servieren: Die Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf die vorbereiteten Teller anrichten.

Tip: Schokolade mit Baileys und Wasser 2 Min. bei 80 Grad im Miele Steamer schmelzen.



Meine Lieblingsmischung:

Exellence-Orange-intense-Schokolade und Whisky verwenden.



Orangengipfeli

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Backen pro Blech: ca. 10 Min.

Ergibt ca. 55 Stück

Zutaten

250 g Mehl

100 g gemahlene geschälte Mandeln

75 g Puderzucker

1 Päckli Vanillezucker

2 Prisen Salz

1 unbehandelte Orange,
nur abgeriebene Schale

200 g Butter, in kleinen Stücken, kalt



Zubereitung

- ✿ Mehl und alle Zutaten bis und mit Orangenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen (siehe Tipp), nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- ✿ **Formen** Teig portionenweise zu bleistiftdicken Rollen formen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, Gipfeli formen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen, ca. 15 Min. kühl stellen.
- ✿ **Backen** Je ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Tipp). Herausnehmen.

50 g Puderzucker

1 unbehandelte Orange, nur abgeriebene Schale, Zucker und Orangenschale mischen, Orangengipfeli noch heiss im Orangenzucker wenden, auf einem Gitter auskühlen.

Back-Tipp Orangengipfeli ca. 10 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen mit Heissluft plus backen.

Tipp Falls der Teig nicht zusammenhält, wenig Eiweiss, verquirlt, begeben.