



Februar Menü 2013



**Knusprige Briewürfelchen
Rosi's Abschiedsdrink**

**Kartoffelsüppchen
Deluxe**

**Fischpastetchen
mit Gemüse**

**Schokoküchlein in
Orangensauce**

Knusprige Briewürfelchen

Apéro für 6 Personen, ergibt ca. 18 Stück

1 Brie de Meaux à 200g.
30 g Cornflakes
10 g Mehl
4 Prisen Pfeffer
2 Prisen scharfer Paprika
1 Eiweiss
HOLL-Rapsöl zum Backen

Brie in mundgerechte Stücke schneiden und kühl stellen. Für die Panade Cornflakes leicht zerbröseln. Mit Mehl, Pfeffer und Paprika mischen. Eiweiss verquirlen, aber nicht steif schlagen. Käsestücke zuerst im Eiweiss wenden, dann mit der Cornflakes-Mischung panieren. In jeden Würfel ein Holzspiesschen stechen. In einer kleinen Pfanne reichlich Öl auf ca. 180 °C erhitzen. Panierte Käsewürfel an den Spiesschen für ca. 2 Sekunden hineinhalten und sofort servieren.

Rosi's Abschiedsdrink

Für 4 Gläser von je ca. 3 dl.

150 g tiefgekühlte Beerenmischung, 50 g beiseite gestellt
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Wasser
1 Zweig Rosmarin
1 Flasche Champagner, kalt

Beeren und alle Zutaten bis und mit Rosmarin ca. 5. Min köcheln. Durch ein Sieb streichen, auskühlen, in die Gläser verteilen. Champagner dazugiessen, restliche Beeren begeben.

Kartoffelsüppchen Deluxe

Vor- und zubereiten ca. 40 Min.

Vorspeise für 4 Personen

1 Esslöffel Butter
1 Schalotte, grob gehackt
200 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
1 dl trockener weisser Vermouth (z.B Noilly Prat)
4 dl Gemüsebouillon
1 dl Vollmilch
Salz, Pfeffer nach Bedarf
2 Esslöffel trockener weisser Vermouth
1 dl Vollrahm
1 Esslöffel Quittengelee
½ Teelöffel Paprika
¼ Teelöffel Salz

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen. Vermouth dazugiessen, einkochen. Bouillon und Milch dazugiessen, Gemüse zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln, pürieren, würzen, Vermouth begeben.
2. Rahm mit Quittengelee und Paprika steif schlagen, salzen. Suppe in Tassen verteilen, Quittenrahm daraufgeben.

Fischpastetchen

Hauptgericht für 4 Personen

1 Lauchstange
1 kleine Karotte
Salz
150 g Kabeljaurückenfilet
0.5 dl Rahm
Cayennepfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Ei
1 1/3 Rollen rechteckig ausgewallter
Blätterteig
4 Wildlachsfilet à ca. 150 g
1 Teelöffel Sesam

Sauce:

1 Schalotte
1 EL Sonnenblumenöl
0.5 dl Weisswein
1.5 dl Fischfond
2 dl Rahm
½ Bund Dill
Salz



1. Vom Lauch 4 grosse Blätter ablösen. Vom restlichen Lauch ca. 50 g abwiegen und mit der Karotte in Würfelchen schneiden. Lauchblätter und Gemüsewürfelchen in Salzwasser getrennt 2 Min. blanchieren. Beides abgiessen und kalt abschrecken, gut abtropfen lassen. Kabeljau würfeln und im Cutter pürieren. Rahm und Gemüse mit der Fischmasse mischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kühl stellen.
2. Ei verquirlen, Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Den ganzen Teig quer in drei gleich grosse Stücke schneiden. Alle Teigstücke auf Backpapier auslegen. Lachsfilets in Lauch einwickeln. Auf jedes Teigstück ein Lachsfilet legen. Fischmasse darauf ausstreichen. Teigländer mit etwas Ei bestreichen und den Fisch in den Teig einwickeln.
3. Backofen auf 180° C vorheizen. Teig mit Ei bestreichen. Mit Teigresten garnieren und Sesam bestreuen. In der Ofenmitte 30 – 35 Min. backen.
4. Für die Sauce Schalotte hacken und im Öl andünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. Rahm dazugiessen und die Sauce sämig einkochen lassen. Dill hacken und dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Beilage: Karotten, Blumenkohl und Bohnen



Schokoküchlein in Orangensauce

für vier Personen

Sauce:

3 Orangen
250 ml Orangensaft
50 g brauner Zucker
½ Zimtstange
2 Sternanis
4 Nelken
150 g Johannisbeeren (TK-Ware)

Küchlein:

150 g Bitterschokolade
150 g Rama
4 EL Orangensaft
50 g Zucker
2 Packungen Vanillezucker
1 Packung geriebene Orangenschale
Salz
4 Eier
1 Teelöffel Backpulver
75 g Mehl



1. Orangen schälen, sodass die weisse Haut entfernt wird, filetieren, dabei Saft auffangen. Diesen Saft und Orangensaft, Zimtstange, Nelken, Sternanis und Zucker in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze zur Hälfte einkochen. Orangenfilets und Johannisbeeren in die Sauce geben.
2. Schokolade grob hacken und mit Rama in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Orangensaft einrühren.
3. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier cremig rühren.
4. Mehl und Backpulver vermischen, sieben und in die Eiercreme einrühren. Anschliessend in die Schokoladencreme geben, geriebene Orangenschale dazu und verrühren.
5. Teig in die gefetteten Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C (Umluft 150 ° C) ca. 25 Min. backen.
6. Schokoküchlein noch warm mit der Orangensauce servieren.