

habsburgerchuchi
club kochender männer ebikon

Menü vom 03. Juni 2014
Pierre Bannwart

Martin`s Wysüpli
Schweinsplätzli an Salbei-Rahmsause
Kartoffel-Türmchen mit Käse
Blumenkohl mit Kräuter-Zitronen-Bröseln
Marinierte Erdbeeren im Knusper-Krönli



Wir brauchen dringend ein neues Foto

Martin`s Wysüppi

Zutaten für 4 Personen:

3 dl	Weisswein (Chasselas)
4 dl	Hünerbouillon
1 dl	Rahm
2 Stk.	Eigelb
10g	Butter
1 Stk.	Rüebli
100g	Lauch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Der Lauch Waschen, halbieren und in ganz feien Streifen schneiden, das geschälte Rüebli vierteln und ebenfalls ganz fein schneiden. Beides in einer Pfanne mit Butter kurz dämpfen, Wein und Bouillon dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln. Das Eigelb mit dem Rahm gut verrühren und unter Rühren in die Suppe giessen. Bevor die Suppe wieder kocht vorm Herd nehmen und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit etwas Rauch und Rüebli Streifen Dekorieren.



Schweinsplätzli mit Salbeisauce

Zubereitung für 4 Personen:

Reduktion:

1 EL	Butter	in Pfanne warm werden lassen
1 Stk.	Zwiebel, fein gehakt	
1-2	Salbeiblatt	beides begeben, andämpfen
1 dl	Fleischbouillon	dazugiessen, Flüssigkeit auf ca. 2 Esslöffel Einköcheln. Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.

Sause:

4 dl.	Rahm	dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichen Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis die Sause sämig ist.
-------	------	---

3 Blätter	Salbeiblätter	in feine streifen schneiden und in Sauce begeben.
-----------	---------------	---

Mit Salz und Pfeffer würzen

Für die Deko Salbeistreifen bereitlegen



Kartofel-Türmchen mit Holzmichkäse

Zutaten für 4 Personen:

4 Stk. Kartoffeln
300g Holzmichkäse
8 Stk. Rohesspeck
100g Lauch
2 dl Halbrahm

mittelgross
in 5mm dicke Scheiben geschnitten
in Ringe geschnitten kurz blanchieren
Salt und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

Geschwelle unten gradeschneiden damit er gerade steht. In ca. 1 cm dicke streifen schneiden. Danach lagenweise mit Käse, Lauch und Speck auftürmen.

Danach in eine mit Butter bestrichene Form Legen. Mit Rahm übergiessen. Danach in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens Ca. 20-25 Min. gratinieren.



Blumenkohl mit Kräuter - Zitronen - Bröseln

Zubereitung für 4 Personen:

- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- 1 Blumenkohl
- 1 Bund Petersilie
- 2 TL Koriander, gemahlen
- 30g Butter
- 6 EL Paniermehl
- n. B. Salz, Pfeffer, frisch gemahlen



Zuerst die Zitrone heiß abwaschen und gut abtrocknen. Die Schale mit einer feinen Reibe abreiben und beiseite stellen. Jetzt die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. In einem großen Topf Wasser und Salz zusammen mit dem Zitronensaft aufkochen.

Blumenkohl waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Stiel in kleinere Stücke schneiden. Petersilie waschen, abtropfen lassen und ohne Stiele fein hacken.

Blumenkohlröschen und Stielstücke in das kochende Wasser geben und ca. 10-12 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest kochen. Zwischendurch Garprobe mit einem scharfen Messer machen! Anschließend über einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, das Paniermehl und den Koriander untermischen und kurz anrösten. Zitronenschale und Petersilie zugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Zuletzt den abgetropften Blumenkohl untermischen und sofort servieren.

Marinierte Erdbeeren im Knusper-Krönli

Marinade:

500g	Erdbeeren
2 EL	Orangensaft
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 EL	Cointreu

alles zusammen verrühren, danach mit den Erdbeeren mischen und für min. 30 Min. In den Kühlschrank stellen.

1 grosser Blätterteig

in ca. 18-20cm grosse Rondellen schneiden. danach den Teig in die Form legen und Backen. Ca. 12 Min. Backen auf 220°C Austrocknen lassen und mit Schokolade auspinseln.

Erdbeeren kurz vor dem Servieren in die Formen geben.

Für die Deko von der Zitrone feine Schalen-Streifen scheiden und darüberlegen.