

Menue vom Montag, 29.11.2013

Leitung: Norbert Tüscher



Kochen für unsere Damen

Zum Apéro:

***Bündnerfleisch-Baumnuss-Spiesschen
Grissini mit Rohschinken und Pesto***

Zum Menu:

Pikante Apfelsuppe mit Speck und Majoran

***Kalbsvoressen Salvia
Beilagen: Salzkartoffeln und Gemüse***

Heidelbeer-Mascarpone-Crème

En Guete!!

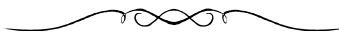
Alle Rezepte für 4 Personen:

Bündnerfleisch-Baumnuß-Spiesschen

8 Tranchen	Bündnerfleisch (ca. 50 gr.)	
8 Stk	halbe Baumnußkerne	Bündnerfleisch und Cantadou auf Zahnstocher spiessen und vorsichtig auf Baumnuß stecken.
1/3 Schachtel	Cantadou, Salat & Apéritiv	

Grissini mit Rohschinken und Pesto

8 Tranchen	Rohschinken	
2 EL	Pesto alla Genovese	damit, mittels Pinsel Rohschinken bestreichen
Pfeffern		
1 Bund	Basilikum	auf Rohschinken legen
60 gr	Grissini	Rohschinken um Grissini statt wickeln



Pikante Apfelsuppe mit Speck und Majoran

1	Zwiebel	fein hacken und mit
1 EL	Butter	glasig dünsten, mit
1,5 dl	Apfelwein	ablöschen.
350 gr	säuerlichen Apfel	(Boskoop oder Elstar) Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und mit
3,5 dl	kräftige Gemüsebouillon	den Zwiebeln beifügen – ca. 10 Minuten zugedeckt weich köcheln lassen.
2 EL	frischen Majoran	zugeben und fein pürieren. Ca. die Hälfte von
1,8 dl	Halbrahm geschlagen	untermischen. Nach Belieben durch ein feines Sieb streichen und mit Bouillon verdünnen.
80 gr	feinen Bauernspeck	ohne Fett knusprig rösten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
1	Apfel	entkernen, in feine Schnitze schneiden und im ausgelassenen Fett anbraten.
2 EL	Majoranblättchen	Die Suppe aufkochen, anrichten mit Rahm, Speck Apfelschnitzen und garnieren – servieren.

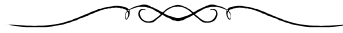


Beilagen: Salzkartoffeln und Gemüse

400 gr	Kartoffeln	schälen, in Schnitze schneiden, ca. 12 – 14 Min. in Salzwasser garen. Garstufe testen.
200 gr	Karotten	schälen, in Streifen schneiden, ca. 10 – 12 Min. in Gemüsebouillon garen
200 gr.	Bohnen	ca. 15 – 20 Min. in Gemüsebouillon garen

Kalbsvoressen Salvia

800 gr	Kalbsvoressen z.B. Laffe	In ca. 3 cm grosse Würfel schneiden
2 EL	Bratbutter	in Bratpfanne erhitzen
4 – 6 grosse	Salbeiblätter	in der Butter anbraten, heraus nehmen dann das Fleisch rundherum gut anbraten. Hitze reduzieren.
1	Zwiebel gehackt	
1	Knoblauchzehe gepresst	beigeben und kurz mitdämpfen
1 TL	Tomatenpüree	mitdämpfen
1 dl	weisser, trockner	Vermouth
1 dl	Bouillon	dazugiessen
½ TL	Salz und Pfeffer a.d.M.	würzen und 1 ½ h im Backofen bei 180 °C garschmoren.
1 dl	Rahm	dazu geben und etwas einkochen lassen.
2 ½ Bund	Salbeiblätter, gehackt Petersilie, gehackt	und vor dem Servieren darüber streuen.



Heidelbeer-Mascarpone-Crème

1. Mascarpone-Crème vorbereiten

50 gr	Zucker	
0,5 dl	Milch	verrühren
250 gr	Mascarpone	beifügen und glatt rühren.
1,5 dl	Halbrahm, geschlagen	unter die Crème ziehen.

2. Heidelbeer-Crème vorbereiten

125 gr	Heidelbeeren	
1 EL	Kirsch	
1 TL	Zitronensaft	
1 EL	Zucker	
1 MS	Kardamompulver	mit Stabmixer pürieren
125 gr	Heidelbeeren	mit Gabel zerdrücken und der Heidelbeer-Crème beigeben.
12 – 20	Heidelbeeren	für Garnitur beiseite legen.

Heidelbeer-Mascarpone-Crème fertigstellen

Beide Crèmes in Dessertgläser verteilen,
untereinander heben, sodass ein Marmormuster
entsteht. Mit Heidelbeeren garnieren.

