

**Einladung an die
Damen und Gäste der...**

Mo, 1. Dez. 2008

Apéro ab 1945 h



Getränke

Softdrinks

Orangensaft
Mineralwasser
Elmercitro
Coca-Cola

Apéro- und Entrée-Getränke

Bier

Campagne Millesime
(DUMANGIN, Vintage 2000)

Epresses (Weisswein)

NE-MA-RO, 2006
Italienischer Rotwein aus Apulien

Hauptgang-Getränke

Bier

Campagne Millesime
(DUMANGIN, Vintage 2000)

Epresses (Weisswein)

NE-MA-RO, 2006
Italienischer Rotwein aus Apulien

Menue

Apéro

Diverses Apérogebäck
Gemüse-Tipps

Entrée

Lattichsalat mit Broccoli (lauwarm)
garniert mit Mandarinen und Mandelsplitter

Vorspeise

Gebratene Kürbisschnitze
mit Pilzpesto

Hauptgang

Beef-Gemüse-Wok
Kefen, Zuckermais, Peperoni
Beilage: Basmati-Reis

Dessert

Mandeljoghurt mit Orangensirup,
serviert mit Dörrpflaumen.

En Guetä wünscht mit seinem Team
„Der Chef“ des Abends: Norbert Tüscher

Menue und Einkaufsliste für 1. Dezember 2008

Lattich-, Broccolisalat:

300 gr Broccoli

1 mittlerer Lattichsalat

Zubereiten:

in kleine Röschen teilen, Stiele schälen, würfeln und in wenig Salzwasser ca. 4 Min. knackig garen

äussere Blätter entfernen, restliche Blätter auslösen, kalt spülen, grobe Stielansätze herausschneiden. Blätter in Streifen schneiden.

Salat-Sauce:

1 EL gehäufte Mayonnaise,
2 EL Weissweinessig
2 EL Gemüsebouillon
1 TL Senf
Salz&Pfeffer abschmecken
2 EL Olivenöl

2 EL Mandelblättchen oder -Splitter

alles zu einer Sauce verrühren

in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

Salatsauce kurz vor dem Servieren über den Salat und den Broccoli giessen und sorgfältig mischen. Salat in tiefe Teller verteilen.

80 gr Sprinkkäse am Stück

mit Sparschäler Späne über den Salat verteilen und dann die gerösteten Mandelblättchen über den Salat streuen.

Gebratene Kürbisschnitze mit Pilzpesto:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

ca. 300 gr 1 Kürbisschnitz

Zubereiten:

in 4 gleichmässige Schnitze schneiden, Kerne und schwammiges Fleisch entfernen.
Schnitze schälen.

Marinade:

1 EL Honig
1 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl
½ TL Paprika (scharf)
½ TL Currypulver

alles mischen

Salz&Pfeffer

abschmecken.

Kürbisschnitze beidseitig mit der **Marinade** bestreichen und Nebeneinander in einer Gratinform goldbraun braten. Nach der Hälfte der Bratzeit wenden und nochmals bestreichen.

Pesto:

200 gr gemischte Pilze (Champignon, Eierschwämmchen, Shiitake)

1 EL Sonnenblumen- oder Pinienkerne
1 EL Kürbiskerne
1 Zweig Rosmarin

25 gr geriebenem Sprinz

kurz kalt spülen, und rüsten
bei Shiitake Stiele entfernen, die Pilze zuerst in Scheiben schneiden, dann grob haken. beiseite stellen.

in Bratpfanne, ohne Fett, kurz rösten und auf Schneidbrett grob haken.
Nadeln abstreifen und fein haken. (kleine Büschel für Garnitur aufheben)
Rosmarin und die Kerne mit...
mischen, beiseite stellen.

Grobgehakte Pilze in heisse Bratpfanne geben und braten, falls sie Saft ziehen, vollständig verdampfen lassen, mit...

Salz&Pfeffer

würzen, und Pilze in einem Sieb abkühlen lassen.

In einer grossen Schüssel
3 EL Olivenöl
3 EL Kürbiskernöl

Gebratene Pilze mit der Sprinz- Kernen-Mischung mischen...
und
dazu geben und mischen.

Anrichten:

Die Kürbisschnitze auf Tellern anrichten und auf jeden Schnitz das Pilzpesto verteilen. Ins Pilzpesto 1 Rosmarinbüschel stecken.

Beef-Gemüse-Wok:

Fleisch:

4 EL Suzi Wan Sojasauce pikant
2 EL Maizena
1 Knoblauchzehe gepresst
½ EL Zucker

400 gr Rindshuft, in ca. 1 cm grosse
Würfel schneiden

1 EL Erdnussöl

Gemüse:

200 gr Mini-Kefen
125 gr Mini-Zuckermais
1 rote Peperoni, zuerst schälen

2 EL Suzi Wan Sojasauce pikant
½ dl Wasser
1 TL Chiliöl

Mandeljoghurt mit Orangensirup und Dörrpflaumen:

8 Dörrpflaumen entkernt

100 gr Mandelkerne

1 Bio-Orange
100 gr hellen Rohrzucker
4 EL Wasser

zubereiten:

in einer Schüssel gut verrühren

zur Sauce in Schüssel geben und ca. 30 Min. im Kühlschrank marinieren.
Danach Fleisch heraus nehmen und trocken tupfen

in weiter Bratpfanne heiss werden lassen und portionenweise 3 Min. unter
ständigem wenden (rührbraten!) braten. Herausnehmen, warm halten.

schräg halbieren,
schräg, in 5 mm grosse Scheiben schneiden
in ca. 5mm breite Streifen schneiden, alles in derselben Fleisch-Pfanne ca. 5
Min. rührbraten.

mischen und dem Gemüse begeben, Fleisch begeben und nur noch warm
werden lassen.

Zubereiten:

in Marsala ca. 30 Min. einlegen

in Bratpfanne (OHNE FETT!) rösten und anschl. grob hacken

Schale abreiben und anschl. auspressen.
zu Saft und Schale geben
dazu geben und ca 15 – 20 Min sachte aufkochen. Wenn der Sirup goldfarbig
ist, den Schaum vorsichtig mit einem Löffel entfernen, Saft durch feines Sieb
giessen und abkühlen lassen.

ff Mandeljoghurt mit Orangensirup und Dörripflaumen:

Zubereiten:

geröstete, gehackte Mandeln mit
1 TL Orangenblütenwasser oder Sirup mischen und unter
250 gr Griechischen Joghurt (10 % Fett) rühren und die Masse auf vier Gläser verteilen.
den Orangensirup darüber giessen, mit je 2 Dörripflaumen garnieren.