



MENÜ-EMPFEHLUNG

von Matthias Güdel

27. Oktober 2008

Vorspeise:

KAROTTEN-FENCHEL-SELLERIE-SALAT



Hauptgang:

ZWIEBELKUCHEN



Dessert:

MOKKACREME



Karotten-Fenchel-Sellerie-Salat *(knackig und schmackhaft nach Jamie Oliver)*

Zutaten:

junge Karotten
Fenchel
Selleriestangen

Zubereitung:

Die Karotten waschen und schälen, in 10 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke einmal längs halbieren, auf die flache Seite legen und längs in dünne Scheiben schneiden.

Von der Fenchelknolle die Unterseite und die Stielenden abschneiden, die etwas härteren äusseren Blätter entfernen, dann die Knolle halbieren und von der Wurzel nach oben möglichst feine Scheiben schneiden.

Vom Sellerie den Boden abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. (Um die Fasern zu entfernen kann man die Selleriestangen mit einem Gemüseschäler schälen). Für diesen Salat nur die unteren 10 cm der Stangen einschließlich dem Inneren verwenden. Untere Stücke wie den Fenchel halbieren, von der Wurzel nach oben in möglichst feine Scheiben schneiden.

Kräuter-Rotwein-Dressing *(für 4 Portionen):*

Zutaten:

2 EL Rotweinessig
5 EL Olivenöl
1 gestrichener TL Salz
1 gestrichener TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 gehäufte EL frischer gehackter Majoran
1 gehäufte EL frisches gehacktes Basilikum
1 gehäufte EL frische gehackte Petersilie

alle Zutaten vermischen, am Schluss 3 EL fein gehackte Schalotten zugeben.

Zwiebelkuchen (nach Hausmanns Art, reicht für ein Blech)

Hefeteig:

250 g Mehl
10 g Hefe
40 g Olivenöl
1/8 l Milch (evtl. auch etwas mehr)
1 Prise Zucker
1 TL Salz

Hefeteig herstellen, 30 Min. gehen lassen, auf ein gefettetes Backblech geben.

Belag:

100 g fetter Speck in Würfelchen auslassen
500 g Gemüsezwiebeln in dünne Ringe schneiden, im Speckfett glasig dünsten

Speck und Zwiebeln auf dem Teig verteilen.

Guss:

2 Eier
200 g saurer Halbrahm

verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, über die Zwiebeln verteilen.
Zwiebelkuchen ca. 30 Min. im vorgeheizten Backofen bei 200 C backen.

Mokkacreme (statt dem Kaffeli danach)

Zutaten:

2 Tassen kalter Kaffee
2 TL Zucker
4 Blatt weisse Gelatine
1 Becher Schlagrahm

Zubereitung:

Kaffee mit dem Zucker süssen, 4 EL Kaffee zum Auflösen der Gelatine zur Seite nehmen.

Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, gut ausdrücken, in 4 EL Kaffee auflösen Danach unter den Rest Kaffee mischen, aufkochen, kühl stellen, bis der Rand geliert.

Schlagrahm steif schlagen, unter die Creme ziehen, in Dessertschälchen verteilen.