



Menü
27. Januar 2003
J. Schrepfer

Selleriesalat

Pouletbrust an Senfsauce
mit Wildreis

Orangenschaum mit marinierten Orangen

Selleriesalat

Für 4 Personen

300	G	Sellerie	Schälen, abspülen
2		Säuerliche Aepfel	Waschen, schälen, Kerngehäuse ausstechen, beides nicht zu fein, direkt in die Sauce, reiben und sofort mischen.

Sauce

½	TL	Salz	Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren
½	TL	Zucker	
		Wenig Streuwürze	
2	EL	Zitronensaft	
2	EL	Joghurt nature	
5	EL	Rahm, leicht geschlagen	
1		Handvoll Baumnuskerne grob gehackt	Mit der Sauce mischen.

Pouletbrüstli an Senfsauce mit Wildreis

Für 4 Personen

4		Pouletbrüstli	
1	EL	Milden Senf	
		Salz, Pfeffer aus der Mühle	
1	EL	Bratbutter	
1.5	DL	Weisswein	
1.5	DL	Hühnerbouillon	
		Wenig Curry	
1	DL	Doppelrahm	
1	EL	Grobkörniger Senf	

Die Pouletbrust mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und das Fleisch kurz und kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Bratenfond mit Wein ablöschen, die Bouillon angiessen und ein wenig Curry einrühren. Die Sauce zur Hälfte einkochen lassen und mit Rahm verfeinern, den grobkörnigen Senf am Schluss dazurühren und sofort servieren.

Tipp: Den Senf für die Sauce mit etwas Flüssigkeit anrühren und ganz zum Schluss einrühren. Er sollte nicht kochen, da sich sonst ein Essiggeschmack entwickelt.

Orangenschaum mit marinierten Orangen

Für 4 Personen

Orangenschaum

3.6	DL	Rahm, kalt	
2	EL	Grand Marnier	
2	EL	Puderzucker	
½	Päckli	Vanillezucker	Alle Zutaten bis und mit Vanillezucker mischen steif schlagen
1	Dose	Tiefgekühltes Orangensaftkonzentrat (ca. 215 gl), aufgetaut.	Darunter mischen

Marinierte Orangen

2	EL	Grand Marnier	
½	Päckli	Vanillezucker	Grand Marnier und Vanillezucker über die Orangenfilets gebe, mischen, zugedeckt 2-3 Std. marinieren.
2		Orangen, filetiert	

Servieren:

Orangenschaum in Dessertschalen füllen, marinierte Orangen dazu servieren, garnieren.

En Guete.