

Menue vom 30. April 2001

Leitung: Matthias Güdel



Würzige Karottencrème-Suppe

Da kommt der Suppenkaspar nicht zum Stauen raus

Bäckers Spinatauflauf

Nach Emmentaler Art

Biskuitroulade mit Aepfel und Glacé

• Würzige Karottencrème-Suppe

4 Personen	500 g Karotten in Stücke geschnitten 1 Zwiebel gehackt Butter zum Dünsten, Salz, Pfeffer 2 Bundzwiebeln gehackt Wenig Ingwer gerieben Kreuzkümmel, Muskatnuss 1 Lorbeerblatt, Thymian geack 6-7 dl Hühnerbouillon Sojasauce 1 Kleine Kartoffel geschält Wenig Zitronensaft
Beilage	1 Gemüsebanane geschält und Oel zum Braten

1. Karotten und Zwiebeln in Butter dünsten, würzen. 15 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze weich garen. Bundzwiebeln, Gewürze und Kräuter beifügen, mitdünsten, bis es angenehm würzig duftet. Mit Bouillon ablöschen, mit Sojasauce würzen.
2. Kartoffeln zur Suppe hobeln, zugedeckt 15-20 Minuten köcheln.
3. Kurz vor dem Servieren die Gemüsebanane in dünne Scheiben schneiden. Portionenweise im Oel goldgelb braten, leicht salzen. Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Bananenscheiben dazu servieren.

• Bäckers Spinatauflauf

4 Personen	450 g Tiefgekühlter Blattspinat 3 Brötchen 375 ml Milch 75 g Durchwachsener Speck 1 Zwiebel 3 Eigelb Salz, frisch gemahlener Pfeffer 3 Eiweiss Geriebener Muskatnuss, Butter zum Ausfetten 3 EL Geriebener Käse 40 g Butterflöckchen
------------	--

Spinat bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Brötchen in der Milch einweichen und gut ausdrücken. Speck in Würfel schneiden, auslassen. Die Zwiebeln abziehen, würfeln, in dem Speck andünsten. Spinat mit dem Eigelb zu der Speck-Brötchen-Masse geben, gut verrühren, würzen. Eiweiss steif schlagen unterheben. Die Masse in eine mit Butter gefettete Auflaufform füllen. Mit dem Käse bestreuen. Butter in Flöckchen darauf setzen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei 200 ° C vorgeheiztem Ofen während 25-30 Minuten backen.

- **Biskuitrolade mit Aepfel und Glace**

6 Personen

4 Eigelb
2 EL Heisses Wasser
120 g Zucker, schaumigrühren
120 g Mehl
4 Eiweiss, steif schlagen
1 Pr. Salz, sorgfältig darunter mischen, Blechrücken mit Alufolie belegen, einfetten und bemehlen. Masse darauf verstreichen.

Bei guter Mittelhitze (ca. 200 ° C) ca. 10-15 Minuten backen. Nach dem Backen unter dem Blech auskühlen lassen, d.h. das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und den Blechboden auf Biskuit legen.

2 dl Rahm, steif schlagen
3 Grosse Aepfel rüsten, mit der Bircherraffel raffeln und sofort zum Rahm geben.
Glace In warmem Wasser auftauen und weichrühren
2 EL Zucker,
Zitronensaft, beifügen, gut mische, auf die erkaltete Roulade streichen. Einrollen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: sehr gut eignen sich Golden Delicious!