

Menu vom 2 März 2022

Tomatencremsuppe mit Knoblauchbrot

Nüsslersalat Hubertus

Lammkotelets mit Koreander

Koreander Rotweinsauce

Dessert Zitronenschaum



Tomatencremsuppe mit Knoblauchbrot

(für 4 Personen)

- 4 dl. Gemüsebouillon
- 1 Dose geschälte Pelati
- 3 Esslöffel Doppelrahm
Salz ,Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Cayennepfeffer oder Tabasco
- 1 Bund Schnittlauch

Knoblauchbrot:

- 50 g Butter
- 1-2 Knoblauchzehen
Wenig Salz
- 3 dick geschnittene Pariserbrotsscheiben oder Tostbrot

Die Bouillon und die Tomaten mitsamt Saft aufkochen und 5 Minuten auf kleinem Feuer ziehen lassen. Mit dem Doppelrahm in den Mixer geben (evtl. portionenweise) und fein pürieren. In die Pfanne zurückgiessen, mit Salz ,Pfeffer und Cayenne pikant würzen.

In Tassen oder Suppenteller geben, je 1 Esslöffel Schlagrahm darauf setzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Für das Knoblauchbrot die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen .Die Knoblauchzehen dazupressen nach belieben salzen und alles gut mischen. Auf die Brotscheibe streichen, im 250 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille ganz kurz überbacken und noch heiss zur Tomatensuppe servieren.



Nüsslersalat Hubertus

(für 4 Personen)

300 Gramm	Frischer Nüsslersalat sauber waschen
2 Eier	hart kochen ,abschrecken, auskühlen lassen und in 8 Teile schneiden.
8 Baumnüsse	vorsichtig aus der Schale lösen und halbieren
30 Gramm Haselnüsse	im Mörser zerkleinern und leicht rösten.
60 Gramm Speckwürfel	in der Bratpfanne glasig braten
½ Zwiebel	in kleine Würfel schneiden

In einer separaten Schüssel eine feine Französische Salatsauce mit Kräuteressig, Sonnenblumen- oder Kürbiskernöl, Mayonaise, Rahm Streuwürze, Pfeffer, Curry und Paprika zubereiten.

Den Nüsslersalat Portionenweise auf Glasteller verteilen. Die Zwiebelwürfel darüber verteilen
Und mit den übrigen Zutaten schön ausdekorieren.

Kurz vor dem Servieren die französische Salatsauce über jede Portion leicht verteilen.



Lammkottlets mit Koreander

32 Lammkottelettes am Rack
Fleischwürze und Koreander

Mischgemüse

150 g Karotten
150 g Zucchini
150 g Sellerie
150 g Peperoni rot
150 g Broccoli

Rösti Paillason

16 mittelgrosse Kartoffeln
Thymianzweiglein
Salz, Pfeffer

Backofen mit einer Platte auf 70 – 75 °C vorwärmen. Racks kurz in heissem Öl anbraten und sofort ca. 45 Min. im Ofen niedergaren.

Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, Broccoli in Röschen teilen und in Butter und im eigenen Saft ca. 15 Min. dünsten.

25 Minuten

Kartoffeln in feine Julienne Raffeln, mit einem Küchentuch trocknen (die Julienne darf auf keinen Fall gewässert werden), mit Salz, weissem Pfeffer vorsichtig würzen, die gezupften Thymianblätter untermischen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen Lassen ,die Kartoffeljulienne zufügen, mit ein paar Butterflocken belegen und zugedeckt auf kleinem Feuer 10 – 15 Min. knusprig backen. Die Rösti wenden und ohne Deckel 10 Min. fertig backen.



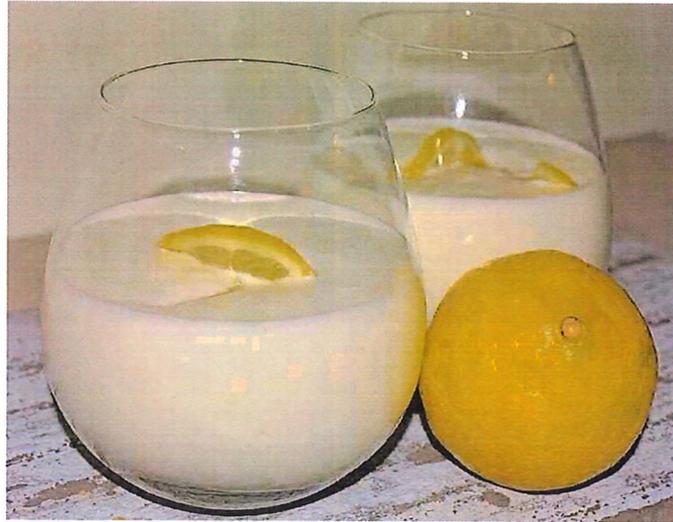
Koreander- Rotweinsauce

Reduktion

5 dl.	Rotwein	Alles in eine Pfanne geben, Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einkochen. Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.
3 dl	Wasser	
2	Zwiebeln fein gehackt	
	Koreander	

Sauce

8 TL.	Maizena	Maizena mit ausgekühlter Fleischbouillon angerührt dazugießen, unter rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 3 Min. kochen ,Hitze reduzieren. Cognac und Zucker darunterrühren, Pfanne von der Platte ziehen. Butter Portionenweise unter rühren begeben. Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Herdplatte stellen, um Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren bis die Sauce sämig ist. Koreander kurz vor dem servieren nach Bedarf begeben und abschmecken.
2 dl.	Fleischbouillon	
2 EL.	Cognac	
2 TL	Zucker	
4 EL	Butter	
2 TI	Koreander	
	Salz und Pfeffer	



Zitronenschaum

2 Eigelb

6 – 8 Esslöffel Zucker

250 Gramm Rahm oder
Speisequark

1 Becher Saurer Halbrahm

2 Zitronenschale abgerieben

3 Zitronensaft

2 Teelöffel Vanillezucker

2 - 3 Blätter Gelatine

2 Esslöffel kochendes Wasser

1 ½ dl. Rahm

Abgeriebene Zitronenschale

Oder geröstete Mandelsplitter

in eine Schüssel geben,
schaumig rühren.

daruntermischen

10 Minuten in viel kaltes

Wasser einweichen, ausdrücken

In ein kleines Schüsselchen geben.

beigeben ,Gelatine auflösen

und unter die Creme geben

kühlstellen.

steifschlagen, sorgfältig

darunterziehen und in

Dessertschälchen anrichten

nach Belieben garnieren.