

Menu vom 11. März 1998

Vorspeise:

Apfel-Speck-Suppe

Hauptgang:

Hohrücken nach Art von Anton Mosimann

Gemüse

Backofenkartoffeln

Zwischengang:

Weichkäse

Dessert:

Crêpe-Schnecken mit Orangenschaum



Apfel-Speck-Suppe

Zutaten für 6 Personen

1

2 Zwiebeln, fein gehackt

Butter zum Andünsten

2 dl Apfelwein

450 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop, entkernt)

5 dl kräftige Gemüsebouillon

2 EL getrocknete Majoranblättchen

2,5 dl Rahm

Salz, Pfeffer

1 Prise Cayennepfeffer

Einlage:

100 g Speck, in feine Scheiben geschnitten

½ Apfel, geschält, entkernt

Rahm zum garnieren

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Apfelwein ablöschen.
2. Äpfel in kleine Stücke schneiden. Mit Gemüsebouillon und 1 EL Majoranblättchen zu den Zwiebeln geben.
3. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugiessen, aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Würzen.
4. Für die Einlage Speckscheiben in 1 cm breite Stücke schneiden und knusprig braten. Apfel in feine Schnitze schneiden und kurz mitbraten.
5. Rahm flaumig schlagen.
6. Die Suppe mit Speck, Apfelschnitzen und restlichen Majoranblättchen bestreuen. Mit dem Rahm garnieren.

Hohrücken nach Art von Anton Mosimann

Zutaten für 6-8 Personen

2-2 ½ kg Hohrücken

Salz

Pfeffer

4 EL Öl (oder halb Öl, halb eingesottene Butter)

Fleisch mit Salz und grob zerstoßenen Pfeffer einreiben, nachdem man die Fettschicht karoartig eingeritzt hat.

Das Öl in einem Bräter oder einem schweren Ofenblech erhitzen. Das Fleischstück - Fettseite nach unten - hineinlegen und in den Ofen schieben, den man ¼ Std. vorgeheizt hat.

Bei 250° (starker Hitze) gut 10 Min. anbraten. Nach dieser Zeit auf 200° zurückschalten. Die gesamte Bratdauer variiert je nach Geschmack:

Man rechnet **pro Pfund**:

- 16-18 Min., wenn man das Fleisch Rare, saignant, also blutig will
- 20-22 Min., wenn man es Medium, à point oder englisch, also durch und durch rosa mag
- 24-26 Min., wenn man es well done, bien cuit, also durchgebraten mit einem rosa Kern in der Mitte vorzieht.

Bevor man das Fleischstück aus der Pfanne nimmt, lässt man es im spaltbreit offenen (Kelle in die Türöffnung schieben) abgestellten Ofen 10-15 Min. ruhen. So können sich die Säfte setzen und fließen beim Tranchieren weniger aus.

BEILAGEN:

Gemüse (nach eigenem Ermessen zubereiten)

Backofenkartoffeln

In Scheiben schneiden
würzen
mit Öl beträufeln
Zwiebelringe schneiden und darüber verteilen

Knoblauchbutter

250 g weiche Vorzugsbutter
2 EL Zitronensaft

4-6 Knoblauchzehen, durchgepresst (je nach Geschmack)
Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer

Currybutter

250 g weiche Vorzugsbutter
2 EL Zitronensaft
1-2 EL Currypulver
Salz, Pfeffer

Crêpe-Schnecken (Zutaten für 6 Personen)

50 g Mehl, gesiebt
1 EL Zucker
1 TL Zimt
1,25 dl Milch
0,5 dl Rahm
2 Eier
1 EL Butter, flüssig, ausgekühlt

Füllung:

4 Eiweiss
je 150 g Mandeln und Haselnüsse, gerieben
150g Puderzucker, gesiebt
1 EL Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Apfel, fein gerieben
100 g Sultaninen

Orangenschaum:

2 Eigelb
2,25 dl Blutorangensaft, frisch gepresst
50 g Zucker

Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben

1. Für den Crêpeteig Mehl, Zucker und Zimt mischen, mit Milch und Rahm kurz verrühren.
2. Eier und Butter begeben, gut mischen, passieren. 30 Min. ruhen lassen.
3. 6 Crêpes von knapp 20 cm Durchmesser backen, auskühlen lassen.
4. Für die Füllung Eiweiss steif schlagen und mit den übrigen Zutaten für die Füllung zu einer streichfähigen Masse mischen.
5. Die Crêpes mit der Füllung bestreichen, aufrollen. 1 Std. kühl stellen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens während 5-10 Minuten leicht braun backen. Etwas auskühlen lassen.
6. Für den Orangenschaum Eigelb, Orangensaft und Zucker auf dem Wasserbad schaumig schlagen.
7. Den Orangenschaum in tiefe Teller verteilen. Crêpe-Schnecken mit Puderzucker bestäuben, darauf anrichten, mit Zimtpulver bestäuben und sofort servieren.