

**Kochabend vom 5. September 2018**

**Tisch 1**

# Menu

Randenlasagnette mit Gorgonzola

\*\*\*

Kürbissuppe mit Orangensaft

\*\*\*

Gefüllte Pouletbrust mit Pilzen

Maisgaletten

Peperoni-Zucchini Gemüse

\*\*\*

~~Focaccia di Mandorla~~



# Randenlasagnette mit Gorgonzola

für 4 Personen

## Zutaten für die Sauce:

6 Essl. Aceto Balsamico

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

6 Essl. Olivenöl

20 g Baumnuskerne

300 g Randen, gekocht

## Zutaten für die Gorgonzolacrème:

100 g Gorgonzola

40 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

Rucolasalat

## Zubereitung:

Aceto Balsamico in eine kleine Pfanne geben. Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.

Salz, Pfeffer, Zucker würzen und kurz aufkochen.

Olivenöl und gehackte Baumnüsse dazugeben.

Gekochte Randen schälen und in 5mm dicke Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen 10 Min. auskühlen lassen.

Gorgonzola mit Crème fraîche pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas gewaschener Rucola auf einen Teller geben. Randenscheibe, Gorgonzolacrème, etwas Rucola und Sauce abwechslungsweise, Schicht für Schicht zu einer kleinen Lasagna dekorativ anrichten.

# Kürbissuppe mit Orangensaft

für 4 Personen

## Zutaten:

1 Essl. Olivenöl

1/2 Zwiebel

3 Teelöffel Curry

600 g Kürbis, in kleine Würfel geschnitten

2 dl Bouillon

2 dl Orangensaft

Salz, Pfeffer

1-1.5 dl Vollrahm, steif schlagen

wenig Kürbiskerne

## Zubereitung:

Olivenöl in Pfanne erhitzen. Gehackte Zwiebeln, Curry und Kürbis dazugeben und andünsten. Bouillon und Orangensaft dazugeben und leicht köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist. Pürieren mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm kurz vor dem Servieren darunterziehen und mit Kürbiskernen garnieren.

# Gefüllte Pouletbrust mit Pilzen

für 4 Personen

## Zutaten:

4 Pouletbrüstchen

1 kleine Zwiebel

250 g Champignons

8 dünne Specktranchen

3 EL Öl

Peterli gehackt

100 g Frischkäse mit Kräutern

1 Eigelb

1.2 dl Bouillon

30 g Parmesan, gerieben

Salz, Pfeffer, wenig Weisswein

2 EL Vollrahm

wenig Butter

## Zubereitung:

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Gehackte Zwiebeln und 1/4 der Pilze fein gehackt dazugeben und mit dünsten. Auskühlen lassen. Danach Frischkäse, Eigelb, Parmesan und Peterli dazugeben und abschmecken und wieder kühl stellen. Seitlich der Pouletbrust eine Tasche einschneiden und mit der Pilzfüllung füllen. Die Specktranchen vorsichtig um die Pouletbrust wickeln. Die Brüstchen wenig Würzen und auf beiden Seiten leicht anbraten. In ein Backgeschirr legen und bei 170°C bei 15-20 Min. fertig garen. Restliche gescheibelte Pilze in Butter anbraten (selbe Bratpfanne nehmen wie fürs Poulet) mit etwas Weisswein ablöschen und mit Bouillon einköcheln mit Rahm verfeinern und zum fertigen Fleisch geben.

# Peperoni-Zucchini Gemüse

für 4 Personen

## Zutaten:

1 rote Peperoni

2 Zucchini

10 Cherrytomaten

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen gehackt

1 Rosmarinzweig

1 Thymianzweig

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Peperoni entkernen und würfeln. Zucchini würfeln. Cherrytomaten halbieren. Olivenöl in Pfanne erhitzen und zuerst die Peperoni einige Min. darin anbraten (vorsichtig nicht zu heiss). Danach Zucchini dazugeben und mitbraten. Den Knoblauch, klein geschnittene Rosmarinnadeln und Thymianblätter hinzufügen. Das ganze Gemüse bissfest garen. Am Schluss die Cherrytomaten dazugeben und nochmals kurz garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.