



Tisch 2

Menu 1. Oct 2014

Französische Küche

Lauchcremesuppe mit Quarkklösschen



Salat mit Ziegenkäse



Hirsch-Entrecôte



Käseteller

Lauchcremesuppe mit Quarkklösschen

Zubereitung

Gemüse fein schneiden. Im Öl bei kleiner Hitze langsam andünsten. Mit Wein ablöschen, Brühe, Milch und Rahm auffüllen. Langsam köcheln lassen bis die Gemüse weich sind. Mit einem Mixer sehr gut durchmischen und durch ein feines Sieb passieren.

Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Die Klösschen in der Hand mit einem Löffel formen und in einer leichten Bouillon pochieren.

Zutaten für 4 Personen

- 50 g Zwiebeln
- 50 g Sellerie
- 200 g Lauch
- 100 g Kartoffeln
- 2 cl Erdnussöl
- 1 Schluck Weisswein
- 5 dl Gemüsebrühe
- 2 dl Milch
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer, Tabasco
- Klösschen
- 60 g Magerquark
- 15 g Ei, Mehl, Salz, Pfeffer (alles mischen)

Salat mit Ziegenkäse



Zutaten

Für 2 Portionen

1 kleiner Radicchio

1 Römersalat

1/4 Kopf Friséesalat

2 El Weißweinessig

1 Tl grober Senf

2 Tl flüssiger Honig Salz Pfeffer

6 El Rapsöl

120 g Ziegenkäserolle

1 Scheibe Frühstücksspeck

1 Apfel

2 El Öl

Zeit

40 min

Zubereitung

1. 1 kleinen Radicchio, 1 Römersalatherz und 1/4 Kopf Frisèesalat putzen. Salatblätter in grobe Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern.
2. 2 El Weißweinessig mit 1 El Wasser, 1 Tl grobem Senf, 1-2 Tl flüssigem Honig, Salz und Pfeffer verrühren. 6 El Rapsöl untermischen.
3. 120 g Ziegenkäserolle in 6 Scheiben schneiden. Mit je 1 Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Von 1 Apfel das Kerngehäuse ausstechen. Apfel in 6 Scheiben schneiden.
4. Salat mit der Vinaigrette mischen. 2 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Ziegenkäsetaler und Apfelscheiben darin bei starker Hitze auf jeder Seite 2 Min. braten. Ziegenkäse vorsichtig auf die Apfelscheiben legen und auf dem Salat anrichten.

Hirsch-Entrecôte



Nährwert pro Person:

483 kcal
F 13 g
Kh 44 g
E 46 g

ca. 55Min
4 Personen

- 800 g **Hirsch-Entrecôte am Stück**
- Öl** zum Anbraten
- 0.75 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer** Mühle

Und so wirds gemacht:

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bratgeschirr in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens heiss werden lassen.
3. Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, ins heisse Bratgeschirr legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Zwetschgensauce

- 1 TL **Bratbutter**
- 300 g **Zwetschgen** entsteint, geviertelt
- 1 TL **Zucker**

- 1 dl **Rotwein** (z. B. Châteauneuf-du-Pape)
- 2 dl **Wildfond** oder Fleischbouillon
- 1 **Sternanis**

- 1 TL **Butter**, weich
- 1 TL **Mehl**
- Salz, Pfeffer**, nach Bedarf

Und so wirds gemacht:

1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min. braten, herausnehmen.
2. Wein, Fond und Sternanis in dieselbe Pfanne geben, Flüssigkeit ca. auf die Hälfte einkochen. Sternanis herausnehmen. Butter und Mehl mischen, portionenweise darunterühren, ca. 2 Min. kochen. Zwetschgen begeben, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, Sauce würzen.

Rösti mit Schalotten

800 g **Gschwellti** (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält

50 g rote **Schalotten**, in feinen Ringen

wenig **Muskat**

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

Bratbutter zum Braten

Und so wirds gemacht:

1. Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Schalotten begeben, würzen, mischen.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelmischung begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten.
3. Rösti in 4 Portionen teilen, zu kleinen Kuchen formen (siehe «Gewusst wie»), offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun braten. Rösti wenden, wenig Bratbutter in die Pfanne geben, offen ca. 10 Min. fertig braten.

Braten:

ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen (à point). Anschliessend ca. 10 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ruhen lassen. Fleisch tranchieren, mit der Sauce anrichten.

Lässt sich vorbereiten:

Sauce 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kartoffelmasse ca. 3 Std. im Voraus mischen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Gewusst wie:

Die Rösti lässt sich einfach mit einem Ausstechring von ca. 10cmØ zu Portionen formen.