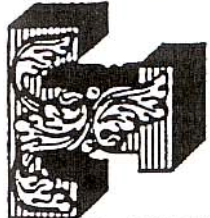


# CREGGERT



## Menü

Vom 17. Februar 2009

Apéro:  
**Crevetten Croustades**

\*\*\*\*\*

**Marinierte Avocado**

\*\*\*\*\*

**Arrostino von Lamm und Schwein  
mit Griessgnocchi und Gemüse**

\*\*\*\*\*

**Ananas mit Himbeersauce**

Weisswein: MATUA 2007, Marlborough  
Sauvignon blanc, New Zealand  
Rotwein: Dominio de Malpica 2004, Osborne  
Cabernet Sauvignon, Spanien

*Gruppe C wünscht e gfreute Abe!  
vertreten durch Franz Egger, Jürg Sigrist  
und verstärkt mit François Giauque*

# Crevetten Croustades

(Menge für 6 Personen)

## Zutaten

1	Pack Croustades
170 g	kleine Crevetten (gekocht, in Lake)
1/3 Becher	Crème Fraîche
1	Zitrone
	Sauce-Zutaten: Ketchup, Aromat, Pfeffer, Soja Sauce (Süss)
1 Bund	Dill (zur Dekoration)

## Zubereitung

- Die Crevetten spülen und in Haushaltspapier abtrocknen
- Crème fraîche, Zitronensaft und Sauce Zutaten mischen, abschmecken und zu den Crevetten geben.
- Je 4 bis 5 Crevetten in die Croustades füllen, mit Dill und Zitronenstücklein garnieren und sofort servieren.

# Marinierte Avocado

*nach Annemarie Wildeisen*

(Menge als Vorspeise für 4 Personen)

## Zutaten

2	reife Avocado
1	Zitrone
1 EL	geriebener Meerrettich aus dem Glas
5-6 EL	Olivenöl
1 TL	gemischte schwarze, rote und grüne Pfefferkörner
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
Event.	Geröstetes Knoblauchbrot

## Zubereitung

- Die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone, den Meerrettich und etwas Salz mit dem Schwingbesen verrühren.
- Das Olivenöl beifügen und alles zu einer cremigen Sauce mischen.
- Die Avocados halbieren, den Stein auslösen und die Früchte schälen.
- Die Hälften quer in feine Scheiben schneiden. Ziegelartig auf 4 Teller anrichten. Sofort mit der vorbereiteten Sauce beträufeln.
- 1 TL gemischte Pfefferkörner grob mahlen oder im Mörser zerstoßen.
- 1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- Alles über die Avocados streuen. Nach Belieben geröstetes Knoblauchbrot dazu servieren.

# Arrostino von Lamm und Schwein mit Griessgnocchi und Gemüse

Diese Speise hat Georg Putz, der Gault Millau Koch des Restaurants „Krone“ in Nottwil als Teil eines Gourmet Menü gekocht. Nachstehend seine Beschreibung:  
(Menge für 6 Personen) Vorbereitung: ca. 40 Min. / Marinieren: ca. 12 Std.

## 1. Das Fleisch

### Zutaten

#### Fleisch

450 - 600 g Schweinefilet  
450 - 600 g Lammrückenfilet  
16-20 ca. 2 mm dicke Speckstreifen

#### Gewürzsalz (als Hilfsmittel)

100 g Salz  
1 KL Paprika edelsüss  
½ KL gemahlene Pfeffer oder Pfeffer aus der Mühle  
½ KL Madras Curry (kann weggelassen werden)  
½ KL Kardamom (kann weggelassen werden)  
wenig schwarzer Pfeffer

#### Fleischmarinade

1/8 Liter Olivenöl  
1 KL geschnittenen Rosmarin  
1 KL gehackten Knoblauch  
1 KL Senf  
1 KL Paprika

#### Lamm- und Kalbsjus

1 Kg Kalbs und Lammknochen in kleine Stücke zerkleinern  
2 EL Erdnussöl  
1 mittlere Zwiebel geschält und grob gewürfelt  
50 g Knollensellerie, grob gewürfelt  
50 g Karotten, grob gewürfelt  
50 g Lauch gewaschen und grob gewürfelt  
½ Knoblauch  
½ EL Tomatenpüree  
½ l Kochwein oder Blauburgunder

#### verschiedene Gewürze

2 Lorbeerblatt  
5 Gewürznelken  
1 EL gemischte Pfefferkörner  
Thymian

#### Zum Abschmecken:

¼ l Portwein  
Salz  
Honig  
Maizena

## Zubereitung

### Sauce

- Einen mittleren Suppentopf (5 l) erhitzen, das Erdnussöl begeben.
- Die klein gehackten Knochen bei mittlerer Hitze rundherum schön braun anrösten.
- Die Zwiebeln, die Karotten und den Sellerie begeben und anbraten.
- Das Fett und Öl, das sich gebildet hat, abgiessen, dann das Tomatenpüree hinzufügen
- Nochmals kurz mitrösten, mit Wasser ablöschen und einreduzieren
- Nochmals rösten, dann mit dem Rotwein ablöschen, Lauch dazu geben und einreduzieren
- nochmals rösten, dann mit Wasser auffüllen bis die Knochen gut bedeckt sind.
- 2 ½ Stunden leicht sieden lassen. Fleissig mit einer kleiner Kelle abschäumen und abfetten.
- 2 Stk. Lorbeerblatt, 5 Stk. Gewürznelken, 1 Esslöffel gemischte Pfefferkörner, Thymian und Knoblauch beifügen.
- Ca. 30 Minuten leicht sieden lassen.
- Den Jus vorsichtig durch ein Tuch und Sieb passieren und auf ca. 1 Liter einkochen lassen.
- Mit Portwein und einen Esslöffel Honig abschmecken, evtl. mit Maizena abbinden. (Maizena mit etwas Wasser aufrühren und vorsichtig in die Sauce schütten, dabei mit einen Schwingbesen rühren: Nur eine Minute kochen lassen: Die Sauce sollte nicht zu dick werden.)

### Arrostino

- Am Vortag die beiden Filets so zurechtschneiden, dass sie die gleiche Länge und den gleichen Durchmesser haben.
- Sehr gut trocken auf den ausgelegten Speck aufeinander legen, und zusammenrollen. Evtl. mit Bindfaden zusammenbinden.
- Mit der Ölmarinade marinieren. Auch diese Arbeit noch am Vortag erledigen, da das Fleisch so den Geschmack der Marinade länger aufnehmen kann und noch zarter wird.
- Vor dem Braten das Fleisch Zimmertemperatur annehmen lassen.
- Das Erdnussöl in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch mit dem Gewürzsalz würzen und rundherum anbraten.
- Das Fleisch auf ein Kuchengitter mit Abtropfkuchenblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 13 Minuten bei 200°C weiterbraten.
- Die Ofentemperatur auf 75°C senken und das Fleisch auf dem Kuchengitter 1 Stunde Niedergaren.
- Das Fleisch vor dem Anrichten nochmals heiss anbraten, den Bindfaden abnehmen und das Fleisch tranchieren.

## **2. Die Griessgnocchi** (für 10 Personen)

### **Zutaten**

1l	Milch
50 g	Butter
7 g	Salz
etwas	Muskat
230 g	Hartweizen Gries
50 g	Sbrinz
75 g	Eigelb

### **Zubereitung**

- Milch, Butter und Salz aufkochen
- Muskat und Hartweizen Gries einrühren und 20 Minuten ziehen lassen
- Sbrinz und Eigelb in die Griesmasse geben und das Ganze im Ofen 15 Minuten bei 170 °C garen.
- In eine rechteckige Form giessen und über die Nacht oder 4 Stunden erkalten lassen.
- In dreieckige Stücke schneiden.

## **Ananas mit Himbeersauce**

(Menge für 4 Personen)

### **Zutaten**

1	Ananas
500 g	tiefgekühlte Himbeeren
1 Päckchen	Bourbon Vanillezucker
2 EL	Zucker
1 ½ EL	Zitronensaft
2 Kugeln	Himbeer-, Mango- oder Ananas-Sorbet

### **Zubereitung**

*Zeitaufwand (ohne auftauen der Himbeeren): 10 Minuten*

- Schopf und Strunk der Ananas abschneiden. Die Ananas der Länge nach vierteln. Das Fruchtfleisch aus der Schale schneiden (aber auf der Schale liegen lassen) und quer in mundgerechte Stücke schneiden. Die Ananas-Viertel auf einen Teller geben und mit Klarsichtfolie bedeckt kühl stellen.
- 12 schöne Himbeeren noch gefroren auf Küchenpapier setzen und auftauen lassen. Die restlichen Himbeeren antauen lassen. Dann in einen hohen Becher geben. Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft begeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, um die Kernen zu entfernen. Bis zum Servieren ebenfalls kühl stellen.
- Ananas-Viertel auf Dessertteller anrichten und das Himbeerpüree als Streifen darüber geben. 2 Kugeln Sorbet dazusetzen und das Dessert mit den beiseite gestellten Himbeeren garnieren.