

# GROBCH LUZERN



## Menü

Vom 20. Oktober 2009

Apéro

**Champignons  
gefüllt mit Cambozola Crème**

\*\*\*\*\*

**Nüsslisalat reich garniert**

\*\*\*\*\*

**Rehschnitzel mit Spätzli, Rotkraut und  
Äpfel mit Preiselbeeren**

\*\*\*\*\*

**Meringues mit Rahm,  
Vermicelles und Glacé**

---

Die Weine:

Weisswein: *Roero Arneis 2008, MALVIRA  
'Damonte Fratelli, Canale, Italien*

Rotwein: *Shiraz 2008, "yellow tail"  
Casella Wines, Australien*

---

*Gruppe C wünscht einen angeregten Abend!  
Charly, Andy, Franz und Jürg*

## Champignons gefüllt mit Cambozola Crème

(Menge für 8 Personen)

### Zutaten

32	grosse Champignons
1 dl	Weisswein
1	gepresste Zitrone
1 Prise	Salz
250 g	Cambozola Crème

### Zubereitung

- Die Champignons waschen und die Stiele entfernen
- Den Weisswein mit wenig Zitronensaft aufkochen. Die Pilze dazugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten kochen lassen. Leicht salzen und im Fond erkalten lassen.
- Die erkalteten Pilze mit Cambozola Crème füllen, anrichten und servieren.

## Nüsslisalat reich garniert

(Menge für 4 Personen)

### Zutaten

100 g	Nüsslisalat (Feldsalat)
	Gewürfelten Speck
2	Eier
	Geviertelte Baumnüsse
<u>Sauce:</u>	Balsamico Essig
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- Nüsslisalat gut waschen und die Enden wegschneiden ohne dass die Blätter auseinanderfallen. Trocknen.
- Den Speck in der Bratpfanne rösten.
- Die Eier 10 Min. kochen und in Würfel hacken.
- Den Nüsslisalat auf dem Teller anrichten und mit reichlich Balsamico-Salatsauce beträufeln.
- Mit Ei-Würfelchen, Speck und Baumnüssen garnieren

# Rehschnitzel mit Spätzli, Rotkraut und Äpfeln mit Preiselbeeren

(Menge für 4 Personen)

## 1. Rehschnitzel

### Zutaten

500 g	Rehschnitzel
1 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
150 g	kleine Pfifferlinge
4 dl	Wildfond
1 dl	Rotwein
2 EL	Holundergelee
180 g	Saucenhalbrahm
	Bratbutter
	Balsamico-Essig

### Zubereitung

- Den Backofen auf 80°C vorheizen.
- Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und einmehlen.
- Die Bratbutter erhitzen und die Schnitzel beidseitig ca. 1 Minute anbraten, dann auf eine Platte legen und im Ofen 20 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit die Pfifferlinge putzen, je nach Grösse halbieren oder vierteln und in der Butter dämpfen.
- Den Bratensatz mit Wildfond ablöschen, den Rotwein zugeben und auf die Hälfte einkochen.
- Den Saucenhalbrahm, den Holundergelee und die Pfifferlinge dazugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Tropfen Balsamico-Essig abschmecken.
- Die Rehschnitzel anrichten und die Sauce darüberziehen.

## 2. Gedünstete Äpfel mit Preiselbeeren

### Zutaten

2	Äpfel
	Preiselbeeren
	Butter

### Zubereitung

- Die Äpfel waschen, halbieren und den Strunk entfernen
- Die Butter in der beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Die Äpfel zuerst auf der Schalenseite ein paar Minuten an- und dann bei zugedeckter Pfanne fertigdünsten. → Die Temperatur niedrig halten, damit die Äpfel saftig und knackig bleiben.

### **3. Spätzli**

#### **Zutaten**

400 g	Mehl
3	Eier
1 EL	Salz für den Teig
2,5 dl	Milch- / Wassergemisch

#### **Zubereitung**

- Milch-/Wassergemisch ins Mehl giessen. Genügend Salz beimischen, damit der Teig nicht fad wird. Alles gut verrühren bis der Teig glatt und ohne Knöllchen ist. Er darf weder zu flüssig noch zu fest sein und weder Fäden ziehen, noch in Fetzen reissen.
- In einer grossen Pfanne Wasser zum Sieden bringen und leicht salzen. Das Wasser darf nicht sprudeln.
- Eine kleine Portion Teig auf ein Brett geben und mit einem Messer gleichmässig und rasch ins Wasser schaben. Wenn die Spätzli an die Oberfläche steigen mit einem Sieb abfischen und kurz in einen Topf mit kaltem Wasser tauchen.
- In einer Bratpfanne anbraten und salzen.
- Anrichten

### **4. Rotkraut**

#### **Zutaten**

750 g	Blaukohl
1	Zwiebel (mittelgross)
3 EL	Pflanzenfett
3 EL	Zucker
1	Apfel (ca. 150 g)
1 dl	Obstessig
3 dl	Bouillon
1 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer

#### **Zubereitung**

- Etwas Fett in eine Pfanne geben.
- Den Blaukohl fein schneiden oder hobeln und mit der fein gehackten Zwiebel in die Pfanne geben.
- Die Bouillon zubereiten.
- Den Zucker separat rösten. Mit Essig und Bouillon ablöschen.
- Den Blaukohl im Fett dämpfen bis er zusammenfällt.
- Die Zucker-Bouillon Lösung zum Kraut geben.
- Den Apfel schälen und ohne das Kerngehäuse zum Blaukohl raffeln.
- Alles vermischen und zugedeckt auf kleinem Feuer 30 bis 45 Minuten garen.

# Meringues mit Rahm, Vermicelles und Glacé

*(Menge für 4 Personen)*

## Zutaten

320 g	Maronen (Fertigprodukt)
4 Stk.	Meringue-Schalen
1 EL	Kirsch
	Vanille-Eis

## Zubereitung

- Je eine Meringue-Schale (Baiser) auf einen Teller oder eine Glasschale geben und leicht zerdrücken.
- Das Maronenpüree (wer mag mit Kirschwasser vermischt) durch eine Presse als Vermicelles auf die Meringue-Schale drücken.
- Den Rahm steif schlagen und die Vermicelles (Würmchen) damit überziehen.
- Mit einer Vanille-Eis Kugel garnieren.