

# GRÜßE

## Menü vom 11. Januar 2011 „mit frischem Elan ins neue Jahr“

Apéro

**2-jähriger Alpkäse von der Engstlenalp,  
fein gehobelt**

\*\*\*\*\*

Vorspeise

**Coquille St. Jacques „Italian Style“**

\*\*\*\*\*

Hauptgang

**Kalbskarree auf  
gebratenen Steinpilzen und Bramata**

\*\*\*\*\*

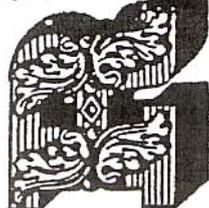
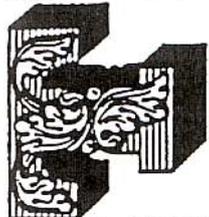
Dessert

**Orangen-Moscato-Givré**

Weisswein: Verdejo, Venta Mazarròn 2005  
Zamora, Spanien

Rotwein: Pinot Noir „Steinbock“ 2009  
Maienfeld, Schweiz

*Die Gruppe C wünscht einen gelungenen Abend  
Charly, Andy, Franz und Jürg*



# Coquille St. Jacques „Italian Style“

(Menge für 4 Personen als Haupt- und 8 Personen als Vorspeise)

## Zutaten

650 g	Coquilles St. Jacques, ohne Corail, küchenfertig
	Olivenöl zum Anbraten
2	Knoblauchzehen geschält
½ - 1	rote Peperoncini, gewaschen und in Scheiben geschnitten
	Saft und Zeste einer Biozitrone
	Zeste einer Limone
½ Glas	eingelegte Tomaten
1 EL	Puderezucker zum Karamellisieren
Etwas	groblättrige Petersilie, gehackt
1 ½ dl	Noilly Prat zum Ablöschen
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

- Die Coquilles Saint-Jacques salzen und in einer Grillpfanne kurz grillieren, ersatzweise in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten und beiseite stellen.
- Das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch, die Peperoncini, die Zitronen- und die Limonenzesten und die eingelegten Tomaten hinzufügen. Mit dem Puderezucker bestäuben und karamellisieren.
- Die Coquilles St.-Jacques und die Petersilie hinzugeben, mit Zitronensaft und Noilly-Prat ablöschen, kurz durchschwenken und sofort servieren.
- Dazu passt Reis.

# Kalbskarree auf gebratenen Steinpilzen und Bramata

(Menge für 4 Personen)

## 1. Röstgemüse

### Zutaten

1	Knollensellerie
4	Karotten
2	Knoblauchzehen
1	Petersilienwurzel
	Thymian und Rosmarin

### Zubereitung

- Das Röstgemüse ausser dem Knoblauch schälen
- In Würfel schneiden und mit den ungeschälten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian in einen Bräter oder in ein tiefes Backblech legen

## 2. Kalbskarree

### **Zutaten**

1'200 g	Kalbskarree (300g pro Person)
0,5 l	Geflügelfond
	Olivenöl
	Madeira
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

- Den Ofen auf 180° vorheizen
- Das Karree auf allen Seiten kurz, aber scharf anbraten, salzen und pfeffern und auf das Gemüse legen, etwas Olivenöl dazu geben.
- Das Karree im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze braten
- Etwas Geflügelfond dazu gießen und danach 15 bis 20 Minuten bei 120° fertigbraten. Die Kerntemperatur soll 65° betragen
- Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- Den Bratensatz mit Madeira ablöschen und durch ein feines Sieb in eine Kasserolle gießen.
- Die so entstandene Sauce reduzieren bis sie die gewünschte Sämigkeit hat.
- Zum Schluss gibt man noch einige kalte Butterwürfel dazu.

## 3. Steinpilze

### **Zutaten**

200 g	Steinpilze
1	Knoblauchzehe
1/2	Zwiebel
	Kerbel
	Butter, Olivenöl

### **Zubereitung**

- Die geschälte und kleingeschnittene Zwiebel und die Knoblauchzehe in Butter und Olivenöl anbraten.
- Die in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Steinpilze dazugeben, kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Das „Steinpilz-Wasser“ zur Geschmacksverstärkung mitverwenden.
- Tipp: Grob geschnittene Kerbel unter die gebratenen Pilze mischen.

## 4. Polenta (Bramata)

### **Zutaten**

5 dl	Geflügelfond
2,5 dl	Milch
2,5 dl	Voll Rahm
100 g	Parmesan
100 g	Butter
250 g	Bramata (grobkörnige Polenta)
2 – 3	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
	Thymian

## Zubereitung

- Etwas Butter im Kochtopf aufschäumen
- Leicht zerdrückten Knoblauch, Lorbeerblätter und Thymianzweig kurz darin anschwitzen.
- Mit Geflügelfond aufgiessen und aufkochen.
- Knoblauch, Lorbeerblätter und Thymian herausnehmen. Danach Milch und Rahm hinzufügen und die Bramata-Polenta einrieseln lassen.
- Hitze reduzieren und abgedeckt 1 Std. ziehen lassen. Hin und wieder gut umrühren.
- Kalte Butterwürfel, Parmesan, Salz und Pfeffer unterziehen.
- Tipp: Übriggebliebene auf gefettetem Blech ca. 2 cm dick aufstreichen, mit Klarsichtfolie abdecken und auskühlen lassen. Am nächsten Tag in Rechtecke schneiden oder ausstechen, mit Käse überbacken und mit Salat servieren.

## Orangen-Moscato-Givrée

(Menge für 4 Personen)

### Zutaten

6	Bio Orangen
50 g	Puderzucker
etwas	Puderzucker zum Abschmecken + zum Dekorieren (bei schwarzen Tellern)
1,5 dl	Moscato
1 EL	Zitronensaft
4	Caramels
100 g	Mascarpone
2,5 dl	Rahm
4	Amarettini

### Zubereitung

- Von einer Orange die Schale fein abziehen. Die Frucht auspressen.
- Eine Orange filetieren für die Dekoration
- Von den restliche 4 Orangen einen Deckel wegschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Tee- / Parisetten-Löffel herauslösen. Die ausgehöhlten Früchte samt Deckel tiefkühlen.
- Orangenfleisch, -saft und -schale, Puderzucker, Moscato und Zitronensaft bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Den Sirup absieben und abkühlen lassen.
- Caramels fein hacken
- Den Mascarpone glattrühren. Den Orangensaft nach und nach darunter rühren.
- Den Rahm steif schlagen und die gehackten Caramels darunterziehen.
- Den Bittergeschmack (wenn notwendig) mit Puderzucker reduzieren
- Die Masse ca. 2 Std. tiefkühlen, dabei 1-2 Mal durchrühren.
- Die noch nicht ganz gefrorene Masse in die Orangenschalen füllen. 2 – 3 Std. durchfrieren lassen.
- Die Orangen-Moscato-Givrée mit Orangenfilets und Amarettini servieren. Mit Puderzucker dekorieren, wenn schwarze Teller benutzt werden.