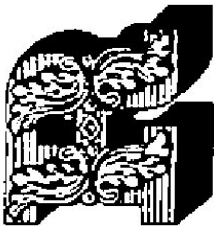


CHOCOLAT



◆◆◆

Italienischer Apèro

◆◆◆

Vacherin -Suppe



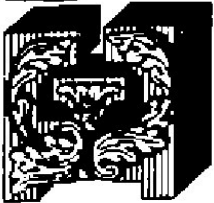
◆◆◆

Apfel-Lauch-Salat



◆◆◆

Filet in der Teekruste
Zitronengrassrisotto
Kefen



◆◆◆

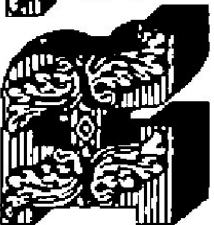
Orangen-Mandarinen-Creme

◆◆◆

Wein: Weiss Epesses 2009, „La Braise d'Enfer“ F.Dubois, Pully



Rot „Corvina“ 2008, Tinazzi, Verona



Luzern, 15.2.2011



En Guete und viel Spass, wünscht Gruppe A:

Beat Renggli
Charles Hoffmann
Christian Ganglmair
Paul Bättig
Peter Ulrich



Italienischer Apèro

Presiola-Schinken mit Sottilette (Käse)Scheiben belegt und gerollt.
Mortadella Scheiben mit Taleggio Stängel belegt und gerollt.
Oliven-Baquet

Vacherin-Suppe

1 EL Butter
100 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeli
4 ½ dl Gemüsebouillon
1 ½ dl Weisswein
250 g Freiburger Vacherin in Würfeli
Salz, Pfeffer
Schnittlauch für Garnitur



Kartoffeln in Butter andämpfen. Bouillon dazugiessen und ca. 15 Min. zugedeckt weich köcheln. Wein dazugiessen und weitere 5 Min. köcheln. Käse zur Suppe geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schnittlauch garnieren.

Apfel-Lauch-Salat

1 Stange Lauch (ca. 200 g)
1 Apfel
3 EL Öl
50 ml trockener Weisswein
Worcestersauce
2 Scheiben Bauernbrot
50 g Emmentaler am Stück
Salz, Pfeffer
Weinbeeren oder gehackte, geröstete
Walnüsse



Den Lauch längs aufschlitzen und in ½ cm dicke Ringe schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, das Kernhaus heraus schneiden. Die Viertel quer in Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen, die Lauchringe darin 2 Min. unter Rühren anbraten. Die Apfelscheiben dazugeben, mit Weisswein ablöschen und zugedeckt 3 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce kräftig würzen. Die Brotscheiben ½ cm gross würfeln. Eine Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin rundherum rösten. Den Apfel-Lauch-Salat noch warm anrichten, Brotwürfel und je nach Bedarf Weinbeeren oder gehackte Walnüsse darüber streuen. Den Emmentaler direkt über den Salat reiben. Lauwarm servieren.

Filet in der Teekruste

- 600 g Schweinefilet
- 8 Beutel Früchtetee (Johannisbeere oder Fruchtteemischung)
- 1 Beutel Fencheltee
- ½ TL Ingwer gemahlen
- ½ TL Knoblauchpulver
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer



Die Teebeutel aufschneiden und mit Ingwer, Knoblauch und Kümmel mischen. Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in der Teemarinade wenden. Filet im heissen Öl auf allen Seiten anbraten.

Auf einem Blech im 150°heissen Ofen ca. 20 Minuten fertig garen.

Zitronengrasrisotto

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Limette, abgeriebene Schale
- 1 Tasse Risotto-Reis
- 1 Tasse Weisswein
- 2 Tassen kräftige Rindsbouillon
- 3 EL Limettensaft
- 2 Stängel Zitronengras, halbiert
- 50 g Butter
- 4-6 EL Parmesan, gerieben

Zwiebel und Limettenschale im Olivenöl andünsten. Reis beigeben und glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon und Limettensaft und Zitronengras zugeben. Unter ständigem Rühren in ca. 20 Minuten köcheln.

Butter darunterrühren und Parmesan beigeben.

Orangen-Mandarinen-Creme

1 kleine Dose Mandarinen (etwa 300 g)
200 ml Orangensaft, frisch gepresst
1 Becher Naturjoghurt (150 g)
2 EL brauner Zucker
3 Blatt weisse Gelatine
2 EL Orangenlikör
1 Eiweiss
1 Prise Salz
Kakaopulver zum Garnieren



Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Orangensaft, Zucker und den Joghurt mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schöne Mandarinstücke (etwa die Hälfte) aussortieren und für die Dekoration beiseitelegen. Die andere Hälfte kleinschneiden, zusammen mit dem Orangenlikör unter den Orangen-Joghurt rühren.
Die Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf bei milder Hitze unter ständigen Rühren auflösen, mit einem Schneebesen unter den Orangen-Joghurt rühren.
Zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Das Eiweiss mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig unter die Creme heben.
In Dessertschalen füllen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und mit den übrigen Mandarinstücken garnieren.