

GRÜPPE C

Menü vom 18. September 2012

„alles Vegi + 1 Gang Fisch“

Apéro

Käse Doppelschnecke

Vorspeise

Schleifchennudeln mit Blüten

Hauptgang

Seeteufel nach Thai-Art auf Kartoffelstock

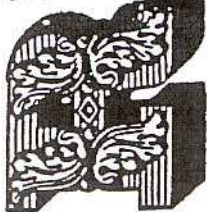
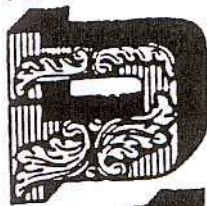
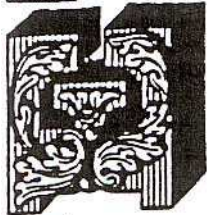
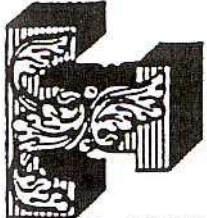
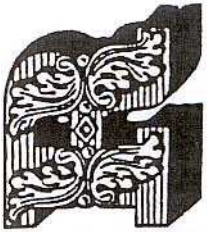
Dessert

Walliser Dessert „Sii“

Weisswein: **Amalaya 2011**, Hess / Salta-Argentina
Torrantes + Riesling

Rotwein: **Cot 2010**, Pérez Cruz / Maipo Alto - Chile
Malbec = Cot

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



Apéro: Käse Doppelschnecke (nach Coop Rezept) (für 25 Stück)

Zutaten:

1	Blätterteig rechteckig
150g	geriebenen Emmentaler
1 Bund	gehackten Thymian

Zubereitung

1. Den ausgewallten Blätterteig mit dem Käse und dem Thymian belegen und alles etwas andrücken.
2. Von beiden Seiten her gegen die Mitte zu einer Doppelschnecke aufrollen
3. In Scheiben von ca. 1 cm schneiden
4. Bei 200°C ca. 15 Min backen

Vorspeise: Schleifchennudeln mit Blüten (für 4 Personen)



Zutaten:

300 g	Schleifchennudeln
2-3 EL	Olivenöl
1-2 EL	Butter
1	Zwiebel
200 g	Spinat- oder Feldsalatblätter
1 Schuss	Weißwein
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	Prise Muskat, Saft von 1 Zitrone
1 Prise	Zucker
1-2 EL	Butter

1	Zwiebel
1 Tasse	Gemüsebrühe
1 1/2 Becher	Sahne
? EL	geriebener Parmesankäse
1 Tasse	gemischte, gehackte Wildkräuter (Sauerampfer, Brunnenkresse, Minze)
2 Tassen	Blüten (Margeriten, Kapuzinerkresse, o.a.)
30 g	grob gehackte Kürbiskerne

Zubereitung

1. Die Schleifchennudeln im Salzwasser mit dem Olivenöl bissfest garen, herausnehmen, abschrecken und bereitstellen
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die geschälte und die fein gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen.
3. Die geputzten Spinat- oder Feldsalatblätter waschen und in mundgerechte Stücke zerpfücken, zu den Zwiebeln geben und kurz anschwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Zucker abschmecken und auf vier Tellern anrichten.
5. Die Butter ins verbliebene Bratfett geben und die geschälten und fein gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen.
6. Die Gemüsebrühe ausgiessen und das Ganze mit der Sahne auffüllen. Den Parmesankäse untermischen und die Sauce einreduzieren lassen. Die Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker verfeinern.
7. Die Nudeln in die Sauce geben, kurz durchschwenken, nochmals abschmecken und gleichmäßig auf dem Spinat oder den Feldsalatblättern anrichten. Die geputzten Blüten darauf verteilen und mit Kürbiskernen bestreut servieren.

Hauptgang: Seeteufel nach Thai-Art auf Kartoffelstock

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 ½ dl	Kokosmilch
1 – 1 ½ EL	rote Curry-Paste
1 – 1 ½ KL	Fischsauce
wenig	Limettensaft
½ KL	Palm- oder Rohrzucker
	Limettenscheiben zur Garnitur
je ½	rote und gelbe Peperoni
1	kleiner Fenchel
1	Rüebli
je 1	rote und weisse Zwiebel
1	kleiner Chinakohl
	Olivenöl zum Andämpfen
2 resp. 1	Seeteufel-Filet resp. –Tranche ohne Knochen
	Vulkansalz und Exotic Pfeffer
	Schnittlauch
	Stocki (inkl. Milch und Butter)

Zubereitung

1. Für die rote Curry-Sauce die Kokosmilch erhitzen und die rote Curry-Paste begeben
2. Mit Fischsauce würzen. Den Limettensaft begeben und mit dem Zucker abschmecken.
3. Für das Gemüse die Peperoni würfeln und den Fenchel in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Rüebli in ca. 4 cm lange dünne Stängeli schneiden.
5. Die Zwiebeln sechsteln und den Chinakohl in Streifen schneiden.
6. Das Gemüse ca. 8 bis 10 Minuten im Olivenöl andämpfen. Wenig Wasser. Gemüse muss noch bissfest sein. Zum Schluss etwas Schnittlauch beifügen
7. Den Seeteufel mit Vulkansalz und Exotic Pfeffer würzen und kurz im Olivenöl braten.
8. Den Kartoffelstock zubereiten
9. Anrichten:
 - Den Kartoffelstock in die Mitte des Tellers geben
 - Den Seeteufel auf den Kartoffelstock legen
 - 3 EL Currysauce um den Kartoffelstock geben
 - Das Gemüse auf die Currysauce verteilen + mit Limettenscheiben garnieren

Dessert: Walliser Dessert „Sii“ (DRS 1 vom 3. September 2012) (für 4 bis 6 Personen)

Zutaten

250 g	Roggenbrot
7 dl	Walliser Rotwein
100 g	Sultaninen
2 EI	Johannisbeergelee
80 g	Zucker
3 EI	Butter
1 dl	Rahm

Zubereitung

1. Brot in kleine Würfel schneiden und mit 5 dl Rotwein übergießen, Sultaninen zum restlichen Wein geben und beides zugedeckt an einem kühlen Ort mindestens 12 Stunden ziehen lassen.
2. Brot leicht abtropfen lassen und mit den Sultaninen vermengen.
3. Johannisbeeren und Zucker verrühren und unter die Brotmasse mischen
4. Butter erhitzen, Brotmasse dazugeben und kurz erwärmen, erkalten lassen.
5. In Dessertschalen füllen und mit steif geschlagenem Rahm garnieren.