

CHOCOLAT



Mini Tartelettes mit Frischkäse und Rohschinken



Kürbismousse mit Curryvinaigrette



Kalbsbraten mit Sardellen
Bohnen und Karotten
Kartoffelstock



Süssmostcreme



Weine: Weiss Château de Malessert 2011, Fechy, Hoirie de Saugy
 Rot Cabernet Sauvignon 2010, Robert Mondavi



Luzern, 13.11.2012



Die Gruppe A wünscht guten Appetit.



Beat Renggli
Charles Hoffmann
Christian Ganglmair
Paul Bättig
Peter Ulrich

Apéro: **Mini Tartelettes mit Kräuter Frischkäse**

- 1 Packung Mini Tartelettes aus Kuchenteig
- 1 Becher Berg-Kräuter Frischkäse
- 69 g Bündner Rohschinken
- Peterli glatt



Tartelettes zur Hälfte mit Frischkäse füllen, Rohschinkenblatt aufrollen, einstecken und mit Peterli garnieren.

Vorspeise: **Kürbismousse mit Curryvinaigrette**

Kürbismousse

- 300 g Kürbis, gerüstet
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenpuree
- 1 TL edelsüßer Paprika
- 3 Blatt Gelatine
- 1,5 dl Rahm
- Einige Tropfen Zitronensaft und Tabasco
- Salz, Pfeffer



Kürbis in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen halbieren. Beides in wenig Salzwasser weich garen, abschütten und gut abtropfen lassen.

Kürbis, Knoblauch, Tomatenpuree und Paprika mit dem Mixer fein pürieren

Gelatineblätter in kaltem Wasser 5 Min. einweichen, Blätter gut abtropfen lassen, in das noch warme Kürbispüree einrühren (ev. mit Mixer). Die Masse kühl stellen, bis sie dem Rand entlang leicht zu gelieren beginnt.

Rahm steif schlagen und unter das Kürbispüree ziehen. Dieses kräftig mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Tabasco würzen. In Portionenförmchen im Kühlschrank mindestens 4 Std. fest werden lassen.

Vinaigrette

140 g Gemüse Brunoise (Rüebli, Sellerie, Zucchini) oder (Rüebli, Stangensellerie)
1 Schalotte
2 ½ EL Raps- oder Sonnenblumenöl
1 EL Currypulver
1 dl Bouillon
1 TL Zucker
3 EL Essig (milder)
1 Bund Schnittlauch

Schalotten fein hacken

In einer kleinen Pfanne das ÖL erhitzen. Schalotte und Gemüse-Brunoise darin 2-3 Min. andünsten. Currypulver beifügen und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und das Gemüse bissfest garen. Am Schluss Zucker und Essig beifügen und alles gut würzen. Mindestens 1 Stunde auskühlen lassen.

Servieren: Portionenförmchen kurz in heisses Wasser stellen und dann stürzen. Mousse und Vinaigrette mit Schnittlauch-Röllchen dekorieren.

Hauptgang: Kalbsbraten mit Sardellen

800 g Kalbsschulter
5 Sardellenfilets in Öl
½ Bund Thymian
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
4 dl Weisswein
½ Zitronenzesten
Öl zum Braten
Salz, Pfeffer



Kalbsschulter mit Sardellen spicken. Dazu das Fleisch mit einem spitzen Messer tief einstecken. Je 1 Sardelle und 1 Thymianzweig mit dem Messer in den Schnitt drücken. Knoblauch pressen, Fleisch damit einreiben.

Backofen auf 200° vorheizen. Zwiebel in grobe Streifen schneiden. Kalbsschulter mit Pfeffer würzen. Im Öl bei starker Hitze rundum anbraten. Zitronenzesten und Zwiebel begeben und kurz andünsten. Mit Weisswein ablöschen, In einen Bräter geben. Ca. 90 Min. im Ofen braten. Gelegentlich mit dem sich bildenden Bratensaft übergiessen.

Kalbsschulter aus den Bräter nehmen. Bratenjus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden. Fleisch und Zwiebel auf einem Saucenspiegel anrichten und mit einem Thymianzweig garnieren.

Dessert: **Süssmostcreme**

6 dl Süssmost
1 EL Maizena
4 Eier
3-4 EL Zucker
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
2 dl Rahm
1 Becher Joghurt



Maizena im Süssmost auflösen, verklopfte Eier und Zucker gut verrühren. Die Masse bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Vom Herd nehmen und zwei Minuteniterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, abgeriebene Zitronenschale und –saft begeben und 2 – 3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen. Rahm steif schlagen und mit dem Joghurt darunter ziehen.

