

# GRÜETER GRÜCHT LUZERN

## Vom Gotthard bis Littau

*Apéro*

Apfel-Weichkäse-Brötchen

\*\*\*\*\*

*Vorspeise*

Kartoffel-Lauch-Suppe

\*\*\*\*\*

*Hauptgang*

Gotthardzander an Beurre blanc  
mit Blumenkohl

\*\*\*\*\*

*Dessert*

Fruchtsalat mit Mango-Sorbet

*Weisswein*

„Quinta da Ponte Pedrinha“, 2020, Dão, Portugal, 13%

*Rotwein*

„Merino“, 2021, Alentejo, Portugal, 13,5%

Die Gruppe C wünscht einen gemütlichen Abend

André Franz Jürg Sigi Boris

# Apfel-Weichkäse-Brötchen



## Zutaten (für 8 Personen)

4 Scheiben	Nussbrot	300 g	reifer Weichkäse, z. B. Saint Félicien
2 EL	Olivenöl		
wenig	Salz	½ Bund	Schnittlauch
1 kleiner	süss-säuerlicher Apfel, z. B. Topaz	wenig	rosa Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Brotscheiben halbieren. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Brot darin knusprig rösten. Leicht salzen und halbieren. Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen. Apfel in dünne Scheiben schneiden. Käse in Tranchen schneiden. Schnittlauch fein hacken. Apfel, Käse und Schnittlauch auf den Brötchen anrichten. Mit Pfeffer würzen. Sofort servieren.

# Kartoffel-Lauch-Suppe



Zutaten (für 4 Personen)

## Suppe

1 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, in Stücken  
2 Stängel Zitronengras, gequetscht  
2 EL gelbe Currypaste (vegan)  
320 g mehligkochende Kartoffeln,  
geschält, in Stücken  
250 g Lauch, in Ringen  
1 ½ Liter Wasser  
1 ½ TL Salz  
50 g Crème fraîche

## Topping

1 EL Olivenöl  
100 g mehligkochende Kartoffeln,  
geschält, in Würfeli  
1 TL gelbe Currypaste (vegan)  
¼ TL Salz  
50 g Crème fraîche

## Zubereitung Suppe

Öl in einer weiten Pfanne erwärmen. Knoblauch, Zitronengras und Currypaste andämpfen. Kartoffeln und Lauch begeben, kurz mitdämpfen. Wasser dazu giessen, aufkochen, salzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 1 Std. köcheln. Zitronengras entfernen, Crème fraîche begeben, Suppe pürieren.

## Zubereitung Topping

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Kartoffeln begeben, würzen, ca. 10 Min. rührbraten. Suppe anrichten, Crème fraîche darauf verteilen, Kartoffelwürfeli darüberstreuen.

# Gotthardzander an Beurre blanc mit Blumenkohl



Zutaten (für 4 Personen)

## Zander

600 g Gotthardzanderfilets  
2 EL Olivenöl  
50 g Butter, Salz

## Blumenkohlpüree

1 Blumenkohl  
100 g Butter, Salz und Pfeffer

## Beurre blanc

1 Schalotte  
20 g Butter  
2 EL Weisswein  
1 EL Noilly Prat  
200 ml Fischfond  
100 g Butter  
100 g Rahm

## Zubereitung Zander (ca. 10 Min.)

- 1 Gotthardzanderfilets in 4 gleich grosse Stücke schneiden.
- 2 Bratpfanne auf den Herd stellen und auf mittlerer Stufe heiss werden lassen.
- 3 Olivenöl in die Pfanne geben und die Fischfilets auf der Haut langsam braten (4Min.). Dann die Butter dazugeben, kurz wenden und anrichten.

## Zubereitung Beurre blanc (ca. 30 Min)

- 1 Schalotte in feine Würfel schneiden. In Butter andünsten. Mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen und kurz köcheln lassen.
- 2 Den Geflügelfond dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Die Butter und den Rahm dazugeben, passieren und mit einem Mixer aufmontieren.

## Zubereitung Blumenkohlpüree (ca. 35 Min.)

- 1 Blumenkohl rüsten und in grosse Stücke schneiden. Auf ein Backblech verteilen und mit Salz bestreuen.
- 2 Im Backofen bei 180°C 20-30 Minuten rösten. Den gerösteten Kohl im Cutter pürieren. Nach und nach die Butter dazugeben.
- 3 Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

**Tipp:** Für den Farblichen Akzent ein Broccoli dazu.

# Fruchtsalat



## Zutaten (für 4 Personen)

600 g Früchte je nach Saison,  
in Stücken

### Sirup

1 dl Wasser  
2 EL Zucker  
2 EL Zitronensaft  
1 Vanilleschote, längs  
aufgeschnitten

## Zubereitung

Sirup: Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Vanilleschote aufkochen, ca. 5 Min. zur Hälfte einköcheln, abkühlen.

Früchte mit dem Sirup mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

**Hinweis:** Je nach Sorte und Reifegrad der Früchte die Zuckermenge anpassen.

**Dazu passt:** Vanilleglace, Schlagrahm oder Jogurt.

# Mango-Sorbet



## Zutaten (für 4 Personen)

85 g	Zucker
85 ml	Wasser
2 Stk	Mango
1 1/2	EL Limettensaft

## Zubereitung

- 1 Für das Mango-Sorbet schälen und entkernen sie die Mangos. Anschließend soll das Fruchtfleisch in Würfeln geschnitten werden.
- 2 Nun Zucker mit Wasser in einem Topf vermischen und aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Vor dem Verwenden ganz auskühlen lassen.
- 3 Die Mangos mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Zuckersirup und den Limettensaft hinzufügen und gut vermischen.
- 4 In der Eismaschine etwas 1 Stunde einfrieren lassen.

## Tipps zum Rezept

Sie können je nach Geschmack etwas Zimt beimengen