

SCHÖSCH LÜZERN



Das Menu

vom 21. Februar 2023

Apéro

Käse- und Olivencanapes

Prosecco-Rüebli-Suppe

***Schweinsmedaillons im
Rohschinkenmantel
mit Nüdeli und Rüebli***

Orangensalat mit Granatapfel

Die Weine

Weiss: Tosone Bianco Terre Siciliane ITG 2021

Rot: Tosone Nero d'Avola Terre Siciliane ITG 2021

*En Guete wünscht die Gruppe D:
Andreas Faessli, François Giaouque,
Ruedi Gisler und Hans-Heiri Zotz*

Käse- und Olivencanapes

(für 6 Portionen zum Aperitif)

ZUTATEN

Kaffeosalz:

300 g Doppelrahmfrischkäse
4 EL Rahm
30 g weiche Butter
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz und Pfeffer
12 Kräcker
12 Scheiben rund Pumpernickel
24 grüne Oliven, gefüllt mit Mandeln oder Paprika
1 EL geschnittener Schnittlauch



Zubereitung:

Den Frischkäse mit Rahm, Butter, Paprika, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse verrühren. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel mit Sternhülle füllen und auf Cräcker und Pumpernickeltaler Rosetten spritzen. einen Holzstick durch die gefüllten Oliven stechen und auf den Talern verteilen. Mit Schnittlauchröllchen garnieren und anrichten.

Prosecco-Rüebli-Suppe

(für 6 Personen)

ZUTATEN

600 g Rüebli
1 Zwiebel
1 EL Butter
2.5 dl Prosecco
9 dl Gemüsebouillon
2.5 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
80 g Trockenfleisch in Tranchen (z. B. Angus, Fine Food)
wenig Pfeffer



Zubereitung:

Rüebli und Zwiebel schälen, beides in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rüebli und Zwiebel ca. 5 Min. andämpfen. Prosecco dazugießen, fast vollständig einkochen.

Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. 1½ dl Rahm dazugießen, Suppe in einem Mixglas pürieren, würzen.

Trockenfleisch in feine Streifen schneiden. Restlichen Rahm flaumig schlagen. Suppe kurz vor dem Servieren nochmals heiß werden lassen, anrichten, mit dem Rahm und dem Trockenfleisch garnieren, würzen.

Schweinsmedaillons im Rohschinkenmantel

(für 4 Personen)

Zutaten

Fleisch

- 500 g Schweinsfilets
in 8 gleichgrossen Stücken
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 130 g Rohschinken in Tranchen
- 1 EL Öl
- 8 weiche Dörraprikosen
- 150 g Raclettekäse in Scheiben



Sauce

- 1 Schalotte, fein gehackt
- ½ dl Weisswein
- 2 dl Saucen-Halbrahm
- ¼ Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- 2 Msp. Cayennepfeffer
- ¼ TL Salz

Zubereitung:

Fleisch

Fleisch würzen, Rohschinken längs einschlagen, Medaillons mit je 2 Tranchen umwickeln. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Medaillons auf allen Seiten ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen, in die Form legen. Aprikosen und Käse darauf verteilen.

Sauce

Schalotte in dieselbe Bratpfanne geben ca. 2 Min. andämpfen, Wein begeben, auf die Hälfte einkochen. Saucen-Halbrahm dazugiessen, aufkochen, Petersilie begeben, würzen. Sauce in die Form giessen.

Backen

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen.

Tagliatelle

Pasta im Salzwasser al dente kochen, abtropfen. Butter begeben, sorgfältig mischen, mit den Medaillons anrichten.

Orangensalat mit Granatapfel

(für 4 Personen, Gläser von je ca. 2 dl)

Zutaten

- 5 Orangen
- 1 reifer Granatapfel
- 2 El Zitronensaft
- 2 El Honig (flüssig)
- 1 Prise Kardamom (gemahlen)
- 2 El Dessertsaucenpulver Vanille (ohne Kochen)
- 1 Kugel Kokoseis



Zubereitung

4 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in dünne Scheiben schneiden. Den reifen Granatapfel halbieren, mit der Schnittstelle nach unten über eine Schüssel halten und mit einem Kochlöffel rundherum kräftig auf die Schale klopfen, damit sich die Kerne lösen. Orangenscheiben und Granatapfelkerne mischen.

Aus 1 Orange 100 ml Saft pressen, mit 2 El Zitronensaft, 2 El flüssigem Honig, 1 Prise gemahlenem Kardamom und 2 El Dessertsaucenpulver Vanille (ohne Kochen) gut verrühren. Vorsichtig mit dem Obst mischen. Auf Tellern anrichten. Mit je 1 Kugel Kokoseis servieren.