

# GHOCHE LÜZERN



## **Das Menu**

*vom 19. September 2023*

---

*Apéro*

***Crudités mit Dips***

\*\*\*\*\*

***Blumenkohl-Kartoffel-Suppe***

\*\*\*\*\*

***Hirsch-Entrecôte***

***Rotkraut und Spätzli***

*mit Holundersauce und Feigen*

\*\*\*\*\*

***Brönnti Crème mit Krokant***

---

*Die Weine*

***Weiss: Fleur du Rhône HEIDA 2022***

***Rot: Collection Südtirol Alto Adige Lagrein 2021***

---

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

## Crudités mit Dips

(für 4 Portionen zum Aperitif)

### DIPS

#### z.B. Curry:

- 2 frische Eigelbe
- 2 TL Senf
- 2 TL Zitronensaft
- 0.25 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1 dl nicht kaltgepresstes Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 1 EL Curry
- 100 g Crème fraîche



Eigelbe, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren, würzen. Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann nach und nach im Faden dazugießen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht. Curry und Crème fraîche daruntermischen, Mayonnaise bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

## Blumenkohl-Kartoffel-Suppe

(für 6 Personen)

### ZUTATEN

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 350 g Blumenkohl
- 300 g Kartoffeln
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Salz
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 EL Tahini
- 50 ml Rahm
- Pfeffer
- Mini-Falafel, Granatapfel, Tahini



### Zubereitung:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein hacken und im Olivenöl glasig braten  
Bluemkohl waschen und in kleine Röschen teilen, in die Pfanne geben

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, zum Blumenkohl geben, alles kurz mitdünsten

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Salz und Kreuzkümmel begeben, abdecken und ca. 10-15 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind

Tahini und Rahm begeben und die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Mini-Falafel in der Pfanne oder im Backofen erwärmen und mit den Granatapfelkernen und Tahini auf der Suppe servieren

# Hirsch-Entrecôte mit Rotkraut und Spätzli

(für 4 Personen)

## Zutaten

4 Hirsch-Entrecôtes oder 8 Rehnüsschen (600 g)

Salz

Pfeffer

Thymian

2 dl Rotwein

2 EL Zucker

4-6 frische Feigen

2 EL Erdnussöl

2 dl Wildfond

1 dl Rotwein

100 g Holunderbeeren

1 dl Bratensauce

1 dl Saucen-Halbrahm

1 TL Zucker



## Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen und etwas marinieren lassen.

2dl Rotwein mit 2 EL Zucker aufkochen.

Die Feigen halbieren und beifügen, 1 Minute blanchieren und beiseite stellen.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Entrecôtes auf beiden Seiten kurz und kräftig anbraten, herausnehmen und zugedeckt warm stellen.

Das restliche Öl mit Haushaltspapier auf tupfen, den Wildfond, Rotwein und den Holunder zugeben und während 5 Minuten kochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb streichen, die Bratensauce zugeben, aufkochen, mit Rahm verfeinern und abschmecken.

Die Entrecôtes auf vorgewärmte Teller anrichten, die Sauce dazugießen und mit den Feigen garnieren.

# Brönnti Crème mit Krokant

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

## Zutaten

### CRÈME

|    |    |             |
|----|----|-------------|
| 80 | g  | Zucker      |
| 2  | EL | Wasser      |
| 2  | dl | Milch (1)   |
| 2  | dl | Milch (2)   |
| 2  |    | Eier        |
| 2  | EL | Zucker      |
| 2  |    | Prisen Salz |
| 1  | EL | Maisstärke  |

### KROKANT

|    |    |                        |
|----|----|------------------------|
| 15 | g  | flüssige Butter        |
| 25 | g  | grober Rohrzucker      |
| 1  | EL | Orangensaft            |
| 8  | g  | Mehl                   |
| 1  | TL | Meersalz               |
| 2  | dl | Rahm, steif geschlagen |



## Zubereitung

### CRÈME

Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Schwenken haselnussbraun caramelisieren. Pfanne von der Platte ziehen, mit Wasser ablöschen, Milch (1) dazugeben. Bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln, bis sich das Caramel gelöst hat. Milch (2), Eier, Zucker, Salz und Maisstärke verrühren. Zum Caramel giessen, gut verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Sofort von der Platte nehmen. Masse durch ein Sieb streichen.

Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet. Crème ca. 3 Stunden kühl stellen.

### KROKANT

Alle Zutaten bis und mit Mehl mischen, 10 Minuten kühl stellen. Masse dünn auf das vorbereitete Blech streichen.

### BACKEN

Im auf 160 °C Heiss-/Umluft vorgeheizten Ofen 6–8 Minuten backen. Herausnehmen, Salz darüberstreuen. Krokant auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Stücke brechen.

### FERTIGSTELLEN

Wenig Schlagrahm für die Garnitur beiseitestellen, Rest unter die Crème ziehen. Crème anrichten, mit beiseitegestelltem Rahm und Krokant garnieren