

# RENOUVEAU

Menü zur Kocheten vom 20. Februar 2024

Gruppe B

## *Ein kulinarischer Ausflug nach Schweden*

Fin Laxmousse  
Knäckebröd Rag

Feines Lachsmousse  
Knäckebröt

\*\*\*\*\*

Svenska Varsoppa

Frühlingsuppe

\*\*\*\*\*

Svenska Sillsalad

Heringsalat

\*\*\*\*\*

Svenska Koettbullar  
Svenska Potatisar

Fleischbällchen  
Fächerkartoffeln

\*\*\*\*\*

Kanelbullesockerkaka  
Plommonglass

Zimtschneckenkuchen  
Zwetschgeneis crème

Getränke:

Zum Apéro: Dryck Bubbel Pärön med Williams Sprit

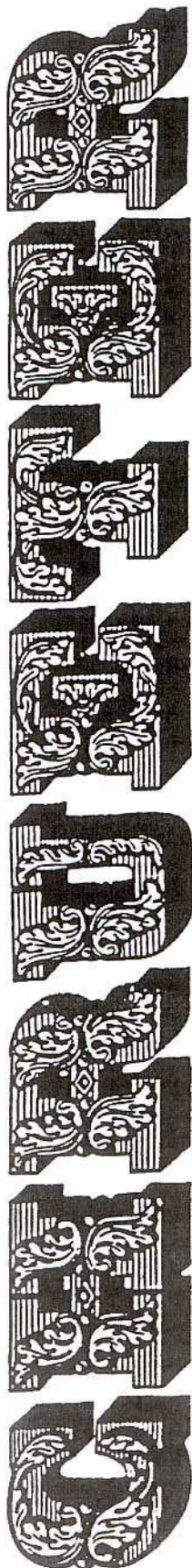
Zur Vorspeise: Cuvée La Cote AOC Grand Cru

Zum Hauptgang: Legon, Ribera del Duero

Auf gutes Gelingen und en Guete!

Gruppe B:

Peter Lüthi und René Mathys, Urs Zünti und Werner Müller.



## Fin Laxmousse



### Zutaten für 16 Portionen

1	EL	Dill (gehackt)	1	Prise	Salz
1	EL	Peterli (gehackt)	1	EL	Senf
1	Prise	Pfeffer, weiss	120	ml	Vollrahm (steif geschlagen)
125	g	Doppelrahmfrischkäse	1	Schuss	Zitronensaft
200	g	Räucherlachs			Knäckebröt

### Zubereitung

Ungekühlten Doppelrahmfrischkäse in einer Schüssel glatt rühren.

Den Lachs waschen, mit einem Küchenpapier trocken tupfen, fein schneiden, in die Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Peterli und Dill waschen, fein schneiden, zusammen mit dem Senf und einem Schuss Zitronensaft zur Lachsmasse geben und gut vermischen. Das **Lachsmousse** mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken. Den geschlagenen Rahm unterziehen und 2 Stunden kühl stellen.

Das Lachsmousse auf Knäckebröt anrichten.

## Svenska Varsoppa (Schwedische Frühlingsuppe)



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>3 grosse</b>	Kartoffeln, mehligkochend	<b>200 g</b>	Lachsfilet
<b>1 Stange</b>	Lauch	<b>1 dl</b>	Vollrahm
<b>2 EL</b>	Butter	<b>3 EL</b>	Dill, gehackt
<b>¾ Liter</b>	Gemüsebouillon		

### Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Lauch waschen, in Ringe schneiden.

Beides in zerlassener Butter leicht andämpfen. Die Gemüsebouillon dazugeben und alles 15 Min. kochen. Evtl. mit dem Pürierstab ganz leicht pürieren (nur ein paar Impulse).

Den Lachs in mundgerechte Würfel oder Streifen schneiden und zu der Suppe geben.

Alles noch einmal 5 Min. ziehen lassen.

Die Suppe mit dem Rahm verfeinern und mit Dill bestreuen. Heiss servieren

## Svenska Sillsallad (Schwedscher Herringsalat)



### Zutaten:

300 g marinierte Heringe im Glas  
1 kleiner Bund Radieschen  
1 kleine Salatgurke  
100g Staudensellerie  
½ gelbe oder orange Peperoni  
80 g magere Speckwürfel  
3 EL frischer Dill und etwas Dill für die Garnitur  
3 Scheiben weisses Toastbrot, ohne Rand  
Olivenöl  
Pfeffer

### Zubereitung:

Das Gemüse und den Herring in mundgerechte Stücke schneiden. Herring im Kühlschrank beiseite stellen.

Gemüse mit dem klein gehackten Dill vermengen, leicht mit Pfeffer würzen und im Saft aus dem Heringglas für einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl auslassen, bis sie richtig knusprig sind. Das Toastbrot ebenfalls würfeln und in der gleichen Pfanne anrösten. Dabei ausreichend Olivenöl hinzugeben, da das Toastbrot sich reichlich mit Öl vollsaugt.

Gemüse auf die Teller geben, Herringstücke verteilen, mit etwas Dill dekorieren und servieren.

# Svenska Köttbular med Potatisar og Transbärskompott



## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Fleischbällchen

- 500 g Hackfleisch Rind oder Halb-Halb
- 4 Esslöffel Semmelbrösel
- 1 kleine Zwiebel **sehr fein gehackt**
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1 Teelöffel gehackte Peterli
- 1/8 Teelöffel gemahlene Muskatnuss

- 1/8 Teelöffel Piment optional; oder Lebkuchengewürz
- ½ Teelöffel Salz
- gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Milch
- 1 Esslöffel Öl

### Für die Sauce:

- 2 Esslöffel Butter
- 3 Esslöffel Mehl
- 375 ml Rinderbouillon
- 250 ml Vollmilch ODER Sahne ODER

- Kochcreme
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Esslöffel Johannisbeeren-Gelee optional
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

### Fleischbällchen machen:

Alle Zutaten für die Fleischbällchen AUSSER dem Öl in einer Schüssel sehr gut verkneten. Zu Fleischbällchen formen (ca 1 gestrichener Esslöffel Fleischmasse pro Bällchen).

**Fleischbällchen braten:** Öl in einer weiten Bratpfanne bei mittelhoher Hitze erwärmen. Fleischbällchen anbraten, bis sie aussen kross und innen gerade gar sind - ca. 6-8 Minuten. Zur Seite stellen.

**Sauce beginnen:** Die Hitzezufuhr auf Mittel reduzieren. Butter in der Pfanne schmelzen. Mehl einrühren und unter ständigem Rühren anschwitzen, bis es hellbraun wird.

Unter ständigem Rühren die Bouillon zugeben und kräftig weiterrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Einmal aufkochen, dann köcheln lassen bis die Sauce eingedickt ist.

**Fertigstellen:** Bei niedriger Hitzezufuhr die Milch einrühren. Senf und Gelee einrühren und langsam erhitzen, bis die Sauce leicht blubbert. Köcheln lassen, bis sie eingedickt ist, ca. 2 Minuten.

Nicht zu heiss werden lassen, sonst scheidet sie. Fleischbällchen in die Sauce geben und vorsichtig durcherwärmen. Sofort servieren.

**Servieren mit warmem Preiselbeerkompott, mit Kartoffeln oder Nudeln.**

## Svenska Potatisar

### Zutaten für 4 Portionen:

**800 g** Kartoffeln, mittelgrosse , festkochend  
**200 g** Butter  
**3 Zehen** Knoblauch, frisch gepresst  
**1 EL** Rosmarin, gehackt (oder 1 EL getrockneter)  
**1 TL, gestr.** Meersalz  
**1 Msp.** Kreuzkümmelpulver  
**½ TL** Cayennepfeffer  
Etwas grobes Meersalz zum Bestreuen  
**1 Becher** Quark  
**½ Bund** Petersilie, glatte, mit Stängeln mittelfein gehackt  
**½ Bund** Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten  
**1 kleine** Schalotte, in feine Würfel geschnitten  
**n. B.** Salz und Pfeffer  
**3 EL** Vollrahm

### Zubereitung

Die frischen Kartoffeln ausgiebig waschen und dann ausprobieren, auf welcher Seite sie am "stabilsten" liegen.

Jetzt von oben ca. alle drei Millimeter bis fast "ganz durch" mit einem scharfen und feinen Messer einschneiden. Die Kartoffeln auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Die Butter vorsichtig im Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Sie darf auf keinen Fall braun werden. In die Butter Knoblauch, Rosmarin, Meersalz, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer rühren. Leicht warm und flüssig halten und 5 Minuten durchziehen lassen.

Den Backofen auf 230 Grad (möglichst Umluft) vorheizen.

Jetzt die Hälfte der Butter mit einem Teelöffel oder Backpinsel über die Kartoffeln geben. Das Blech mit den Kartoffeln auf der mittleren Position in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach 25 Minuten mit der restlichen Buttermarinade übergießen oder bepinseln.

Gesamtbackzeit ca. 50 Minuten. Bei grösseren Kartoffeln die Backzeit ggf. verlängern.

Die Kartoffeln auf Tellern anrichten und zur Deko noch mit ein wenig grobem Meersalz überstreuen.

## Kanelbullesockerkaka (Zimtschnecken-Rührkuchen)

### mit Zwetschgen-Sorbet



**Zutaten für 12 Stücke** (Backform von ca. 1,5 Liter)

#### **Teig:**

- 200 gr Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 200 gr Weizenmehl
- 100 gr geschmolzene Butter
- 2 dl Milch

#### **Füllung:**

- 2 TL gemahlene Zimt
- 75 gr Zucker

Kokosraspeln zum auspudern der Backform  
Zwetschgenglace oder Zwetschgensorbet

#### **Zubereitung**

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Zucker mit den Eiern in einer Schüssel schaumig rühren.
3. Vanillezucker, Backpulver und Weizenmehl vermischen. Diese Mehl-Mischung mit der flüssigen Butter und der Milch zur Ei-Mischung geben. Schnell alles zu einem geschmeidigen Teig zusammenrühren.
4. Den Zimt mit dem Zucker in einer Schale mischen.
5. Die Kuchenform ausfetten und mit Kokosraspeln auspudern. Dann ca. 1/3 des Teiges in die Form füllen und dann ca. 1/3 der Zucker/Zimt-Mischung darüber streuen.
6. Danach ca. die Hälfte des übrig gebliebenen Teiges in die Form geben und die Hälfte der Zucker/Zimt-Mischung wieder darüber geben. Den letzten Teil des Teiges in die Kuchenform geben und mit dem Rest der Zucker/Zimt-Mischung abschließen.
7. Den Kuchen unten im Ofen 45 Minuten backen.
8. In der Form abkühlen lassen, dann herausstürzen.