

Menue

Herbstsalat



Kartoffeln mit Speck

Pouletbrust in Käse-Ei-Hülle

Rüebli + Rosenkohl



Himbeer-Mascarponecreme im Glas





Ratatouille

Vom 05. Nov. 2019

Chef de Cuisine

Fritz Gurtner

Herbstsalat

Zutaten für 4 Personen

2	Apfel
2	Orange(n)
200 g	Feldsalat
200 g	Salat, Endivien (oder Chicorée)
200 g	Pfifferlinge
4 TL	Butter
2	Zweige Rosmarin
	Salz und Pfeffer
2 EL	Honig
2 TL	Senf
4 EL	Apfelessig
8 EL	Olivenöl



Zubereitung

Apfel in Spalten schneiden. Orangen filetieren. Früchte mit dem mundgerecht gezupften Salat mischen.

Pfifferlinge in Butter anbraten, Rosmarin dazugeben und die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Dressing Honig, Senf, Apfelessig, Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer vermischen. Über die Apfel-Salat-Mischung geben, vermengen und zum Schluss die Pfifferlinge darauf verteilen.

Kartoffeln mit Speck
Pouletbrust in Käse-Ei-Hülle
Rüebli + Rosenkohl



Kartoffeln mit Speck:

Zutaten für 4 Personen

12 Kartoffeln je nach Größe und Appetit
250 g Speckstreifen
Öl
Salz, Paprika

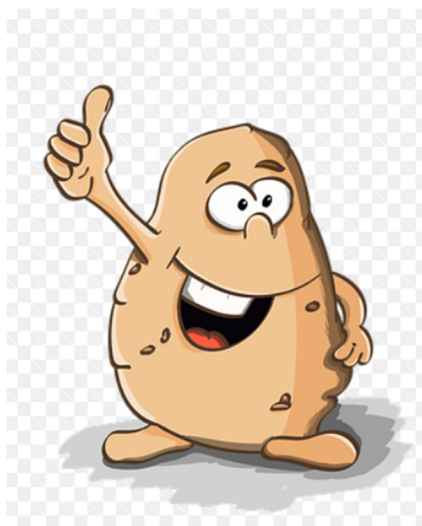
Zubereitung

Kartoffeln schälen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden, Speck in Streifen schneiden

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffeln anbraten.

Die Bratkartoffeln brauchen Zeit - mind. 30 Min. - damit sie von allen Seiten braun und knusprig werden die Kartoffeln kann man jetzt schon mal mit Salz und etwas Paprikapulver würzen....

Ca. 10 Min. vor Ende kommt der Speck dazu und wird auch schön mitangebraten



Poulet Brust in Käse-Ei-Hülle:

Zutaten für 4 Personen

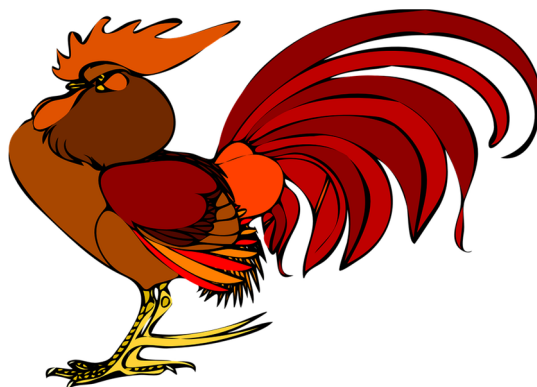
5 Ei Mehl
4 Eier
4 Ei Milch
50 g geriebener italienischer Hartkäse
4 Poulet Brust Filets
Salz
Pfeffer
4 Ei Butter

Zubereitung

5 Ei Mehl in einen tiefen Teller geben. 4 Eier und 4 Ei Milch in einem anderen tiefen Teller verquirlen. 50 g geriebenen ital. Hartkäse untermischen.

4 Hähnchenbrustfilets waagrecht halbieren und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Ei Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch portionsweise im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eimischung ziehen und bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4 Min. braten.

Fertige Fleischstücke warm stellen.



Rosenkohl:

Zutaten für 4 Personen

Öl und Butter
400 gr Rosenkohl
½ Zwiebel
Bouillon
Gewürz

Zubereitung

Öl, Butter und fein gehackte Zwiebel in Pfanne geben. Dämpfen, Rosenkohl dazugeben, kurz weiter dämpfen, mit wenig Bouillon ablöschen. Kochzeit ca. 30 Min.

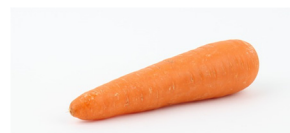
Rüebli:

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen
Öl und Butter
400 gr Rüebli
½ Zwiebel
Bouillon und Gewürz

Zubereitung

Öl, Butter und fein gehackte Zwiebel in Pfanne geben. Dämpfen, Rüebli in Scheiben schneiden, dazugeben, kurz weiter dämpfen, mit wenig Bouillon ablöschen. Kochzeit ca. 30 Min.



Himbeer-Mascarponecreme im Glas

Zutaten für 4 Personen

200 g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt
2 Stück Puffreis mit Schokoladenüberzug
100 g Mascarpone
100 g Magerquark



Zubereitung

Himbeeren in einer Pfanne mit wenig Wasser erwärmen, aufkochen und einige Minuten auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen. Anschliessend pürieren und beiseite stellen.

Mascarpone, Magerquark und Puderzucker vermischen und zu einer Creme vermengen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Schokoladenpuffreis in Stücke brechen (oder schneiden) und auf den Boden eines Glases geben. Creme darauf verteilen und mit Himbeersauce abschliessen.