

Menue vom Montag, 29.11.2011

Leitung: Norbert Tüscher



Kochen für unsere Damen

Zum Apéro:

Elsässer Flammenkuchen
(sehr einfach, kein Rezept)

Zum Menu:

Blumenkohlsuppe mit Safran
(nach Annemarie Wildeisen)

Pouletbrüstchen im Speckmantel

Ricotta-Crème mit Amaretti, Schokolade und Himbeeren

En Guete!!

Blumenkohlsuppe mit Safran

1 grosser Blumenkohl in mundgerechte Röschen teilen

5 dl Gemüseboullion

5 dl Milch

1 Briefchen Safran

½ TL Salz

in grosser Pfanne mit Blumenkohlröschen, zugedeckt, 5 Min kochen lassen. Danach gut ¼ der Blumenkohlröschen mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Rest nochmals 5 Min kochen lassen.

Inzwischen...

1 Bund glattblättrige Petersilie fein hacken
1 dl Vollrahm steif schlagen

Suppe mit den Blumenkohlröschen in der Pfanne möglichst fein purieren, die zweite Portion... beifügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe beiseite stellen.

1 Briefchen Safran

In beschichteter Bratpfanne...

1 EL Bratbutter

kräftig erhitzen, die beiseite gestellten Blumenkohlröschen darin etwa 3 Min anbraten; sie sollen dabei leicht Farbe annehmen. Die Hälfte der fein gehackten Petersilie beifügen. Beiseite stellen.

Vor dem Servieren...

Blumenkohlsuppe aufkochen. Gleichzeitig die Blumenkohlröschen nochmals erhitzen und in den Suppentellern anrichten.

Den steif geschlagenen Rahm

unter die Suppe heben, ggf nachwürzen. Danach die Suppe über die Blumenkohlröschen anrichten. Mit der...

restlichen Petersilie

sowie etwas grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und nach Belieben mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln. Die Suppe sofort servieren.



Pouletbrüstchen im Speckmantel

WIRZ:

600 gr	Wirz	vierteln und in Streifen schneiden.
1 EL	Olivenöl	in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Wirz andämpfen...
2 dl	Gemüseboullion	dazu giessen und zugedeckt ca. 15 Min weich dämpfen.
4 EL	Crème Fraîche	darunter mischen und alles mit Salz u. Pfeffer würzen.

POULETBRÜSTCHEN:

4	Pouletbrüstchen	längs halbieren, würzen, die Hälften mit je
2 (=16)	Tranchen Bratspeck	umwickeln. Eine Bratpfanne heiss werden lassen und die Poulets rundum ca 10 Minuten braten, mit Wirz anrichten. (Siehe Bild)



Dazu reichen wir

70 gr	Gemüsewürfelchen	(Betty Bossi)
1	Schalotte	fein gehackt
1	Knoblauchzehe	fein gehackt in 1 EL Olivenöl kurz andünsten,
160 gr	Couscous Griess	dazu geben, mit
2 dl	Hühnerboullion	aufkochen und zugedeckt quellen lassen. Mit
1 EL	Zitronensaft	und
1 EL	Pfefferminze,	fein geschnitten abschmecken.

Taboulé

Ricotta-Creme mit Amaretti, Schokolade und Himbeeren

HIMBEEREN:

500 gr	Himbeeren	waschen und gut abtropfen lassen. Die Himbeeren mit
2 EL	Himbeersirup	und
2 EL	Himbeergeist	und
1 EL	Zitronensaft	mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

RICOTTA CRÈME:

75 gr	dunkle Schokolade	mittelfein hacken,
50 gr	Amaretti	grob zerkleinern
1 ½ dl	Vollrahm	mit
½ TL	Vanillepulver	steif schlagen
400 gr	Ricotta	diese drei Sachen glatt rühren. Dann Schokolade, Amaretti und den Rahm unter die Crème heben.
3 EL	Zucker	
½ dl	Milch	

ZUM SERVIEREN:

Die Hälfte der Crème auf die Gläser verteilen und mit der Hälfte der Himbeeren belegen. Dann die restliche Crème und zum Schluss die restlichen Himbeeren darauf verteilen. Die Crème bis zum Servieren kalt stellen.

