

Menue vom Montag, 28.02.2022

Leitung: Norbert Tüscher



Vorspeise:

Rieslingsuppe mit Zander

Hauptgang:

***Adrio mit Raclette-Käse im Teig
dazu Mini-Nüssli-Salat***

Dessert:

Mini-Triamisu mit Mango u. Passionsfrucht



Rieslingsuppe mit Zander

(4 Personen)

2	Schalotten	schälen und fein hacken
250 gr	Kartoffeln, mehlig	schälen und in Würfel (2 cm) schneiden
1 EL	Koch-Butter	in Kochpfanne erhitzen, Schalotten glasig dünsten
3 dl	Riesling	dazu giessen und ca. 1/3 einkochen lassen
5 dl	Gemüsebouillon	und gewürfelte Kartoffeln dazu giessen, zugedeckt weichkochen
1 Bund	Kerbel	4 Zweige für Garnitur beiseitelegen, Rest fein hacken und in einen hohen Becher geben
2 dl	Rahm	½ davon (1dl) zur Suppe geben, Rest steif schlagen
1 dl	Suppe	Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Ca. zum Becher mit dem fein gehackten Kerbel giessen, diesen ebenfalls pürieren und beiseitestellen.
300 gr	Zander o. Haut Salz u. Pfeffer	in 4 gleichmässige Stücke schneiden, mit würzen, mit einem Sieb die Zanderstücke mit rundum bestäuben
1 EL	Mehl	
1 EL	Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen und die Zanderstücke auf beiden Seiten je ca. 1 – 1 ½ Minuten braten

gleichzeitig:

Suppe aufkochen, steifer Rahm unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Riesling abschmecken.

Suppe in 4 tiefen Tellern anrichten, je etwas Kerbelpüree darauf träufeln und leicht schlierenartig verrühren. Je ein Fischtranche in die Mitte setzen und mit beiseite gestellten Kerbelzweigen garnieren

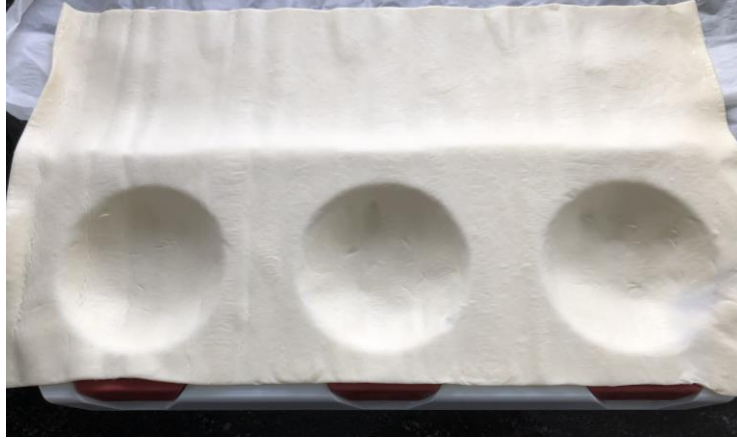


Adrio mit Raclette-Käse im Teig (mit «Päckli-Maker»)

(9 Portionen)

Gebrauchsanleitung «Päckli-Maker»: (Betty Bossi, CHF 21.95)

**Kalte! Teigkante bündig auf Rahmenrand legen, Teig in Mulde drücken
Füllung gemäss Rezept in Vertiefungen verteilen**



**Um die Füllungen herum, mit Ei bestreichen und die 2. Hälfte des Teigs
über die Füllungen klappen**



**Die Zone für den Ausstecher mit Mehl bestäuben, mit festem Druck
rundum gleichmässig in den Teig drücken, die Teigreste entfernen.
Backformen (roter Silicon) auf Backblech legen.**

ACHTUNG: NIE grauer KUNSTSTOFFRAHMEN IN BACKOFEN – schmilzt!!!
Teigreste evtl. ausrollen und damit Sterne, Streifen oder andere Formen
zur Verzierung ausstechen.



ff. Adrio mit Raclette-Käse im Teig (mit «Päckli-Maker»)

(Rezept für 3 Stück, Backofen auf 200°C vorheizen)

- | | | |
|--------------------------|------------------------|--|
| 1 | Blätterteig 25x42cm | mit der Kante bündig zum Rahmen des Päckli-Makers Legen und mit dem Teig schöne Mulden in die Silicon-Formen drücken. |
| 1 | Apfelringli getrocknet | in die Mulde legen |
| 1 | Adrio | auf das Apfelringli legen |
| 1 | Raclette Scheibe | auf das Adrio legen und mit |
| Raclette Gewürz, Paprika | | würzen. |
| 1 Ei | verklopft | den Teig um die Mulden herum bestreichen, die 2.Hälfte des Teigs über die Füllungen klappen, und die Ränder um die Füllungen herum mit |
| 1 EL | Mehl | bestäuben und die Päckli mit dem AUSSTECHER rundum mit starkem Druck ausstechen. Die Päckli mit restlichem Ei bestreichen, evtl. mit Restlichem Teig noch etwas garnieren. |

Diesen Vorgang mit dem 2. und 3. Teig wiederholen!!!

Die Silicon Formen aus dem Rahmen nehmen, auf ein Backbleck legen und im auf 200°C vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

Mini-Tiramisu mit Mango und Passionsfrucht

(8 – 10 Portionen)

- | | | |
|--------------------|------------------|---|
| 2 | Zitronen | von einer Zitrone Schale abreiben und den Saft von beiden Früchten auspressen, in einer Pfanne und |
| 70 gr | Zucker | |
| 1 ½ dl | Wasser | verrühren, aufkochen und ca. 2 Minuten offen kochen, auskühlen lassen. |
| 1 | Mango | schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel, max. 5 x 5 mm, schneiden. |
| 4 | Passionsfrüchte | halbieren und das Fruchtfleisch mit den Kernen heraus löffeln und mit den Mangowürfeln vermischen. Ca. 1/5 der Mischung für die Garnitur beiseitestellen. |
| 3 dl | Rahm | mit |
| 2 ½ EL | Puderzucker | steif schlagen. |
| 250 gr | Mascarpone | mit |
| ½ dl | Milch | sorgfältig glattrühren, einen Teil des Schlagrahms mit |
| ½ TL | Vanille gemahlen | unterrühren, den Rest unterheben. |
| 150 gr | Löffelbiskuites | auf 8 Gläser verteilen, mit Zitronensirup beträufeln, etwas Rahmcrème darauf geben und mit der Mangomischung bedecken. Auf diese Weise alle Zutaten einschichten, mit Rahmcrème abschliessen. Kühl stellen. |
| Vor dem Servieren: | | Mini-Tiramisu mit beiseitegestellter Mangomischung garnieren. |

En Guete