

Menue vom Montag, 25.03.2024

Leitung: Norbert Tüscher



Vorspeise:

«**Pizza**» **Croque Madame**

Hauptgang:

Pistazien-Lammfilets
mit Blitz-Tomaten-Hollandaise

Dessert:

Gewürzjoghurt mit
Passionsfruchtsauce

«Pizza» *Croque Madame* und einen kleinen Salat

(Das Rezept gilt für 2 Personen. Als Vorspeise machen wir nur 1 Pizza für 8 Personen).
Backofen auf 230°C mit Backblechboden nach oben auf unterster Rille vorheizen.

1 Pizza-Teig (Leisi) rund ausgewallt

60 gr Gruyère AOP

40 gr Sbrinz AOP

100 gr Crème fraîche

2 TL Senf

Salz & Pfeffer

gerieben

gerieben

} alles in einer Schüssel gut mischen
und abschmecken!!

4 Tranchen Schinken in Streifen schneiden

4 Eier einzeln aufschlagen kurz vor dem Backen auf die Pizza gleiten lassen.

So wird's gemacht:

Teig auf bemehlter Fläche (Backpapier auf Brett) rund auswallen, die Käsemischung gleichmässig darauf verteilen. Die Schinkenstreifen darauf verteilen. Alle 90° eine kleine Mulde eindrücken und das Ei hinein gleiten zu lassen.

Sofort die Pizza auf das vorgeheizte Blech ziehen und während 12 – 15 Min. backen.



Pistazien-Lammfilets mit Blitz-Tomaten-Hollandaise

(4 Personen)

Backofen auf 80°C mit Platte vorheizen

Marinade:

Je 5 – 6 Zweige
2 Knoblauch
4 EL Pistazien

Oregano- und glatte Petersilienblätter von den Zweigen zupfen. schälen und in Scheibchen schneiden. grob hacken und 2 EL davon für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Pistazien mit den Kräutern und dem Knoblauch fein hacken. Mit...

4 EL Olivenöl

mischen.

Fleisch:

600-800 gr
Salz & Pfeffer

Lammfilets mit beidseitig würzen, rundum mit Marinade bestreichen und 5 Minuten ruhen lassen.

Braten: Eine Bratpfanne, ohne Öl, kräftig erhitzen, Lamm-Filets hineingeben und ca. 2 ½ Min. rundum anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen 15 Min. nachgaren lassen.

Blitz-Hollandaise:

4 Eigelb
2 EL Tomatenpüree
2 EL weisser Balsamico
2 EL Crème Fraîche
Salz & Pfeffer

} in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer kurz pürieren.

160 gr Butter

in kleiner Pfanne kurz schmelzen, nicht erhitzen!! warmhalten.

Vor dem Servieren:

Ofen mit dem Fleisch auf 230°C hochfahren, gleichzeitig die geschmolzene Butter aufkochen. Eimischung mit dem Stabmixer nochmals 5 Sek. Durchrühren und bei laufendem Stabmixer die heiße Butter langsam beifügen und zu einer Hollandaise aufschlagen. Mit Salz und Cayenne Pfeffer abschmecken.

Servieren:

Lammfilets schräg in dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit den beiseite gestellten Pistazien bestreuen.



Gewürzjoghurt mit Passionsfruchtsauce

(8 Personen)

Gewürzmischung:

- | | | | |
|------|-----------------|---|---|
| 10 | Kardamomkapseln | } | mit einem grossen Messer flach aufdrücken und die Samen herauslösen.
...alles in einem trockenen Saucenpfännchen anrösten. |
| 1 | Gewürznelke | | |
| ½TL | Fenchelsamen | | |
| 40gr | brauner Zucker | | beifügen und langsam, auf kleinem Feuer schmelzen. |

Geschmolzene Gewürzmischung auf einem Backpapier auskühlen lassen. Dann die ausgekühlte Gewürzmischung im Mörser sehr fein zerstoßen.

- | | | | |
|-------|----------------------|---|---|
| 700gr | griechischer Joghurt | } | Schale fein abreiben.
unter den Joghurt rühren und bis zum Servieren kühl stellen. |
| ½ | unbehandelte Limette | | |
| ½ TL | Zimt | | |
| 1 MS | Safran Pulver | | |
| 1 EL | flüssiger Honig | | |

Vor dem Servieren:

- | | | |
|------|-----------------|--|
| 4 | Passionsfrüchte | halbieren und Fruchtfleisch mit den Kernen in eine Schüssel schaben. |
| ½ | Limette | Saft auspressen und beifügen. |
| 2 TL | Soft | |
| ½ EL | Puderzucker | dazu geben und alles verrühren. |

Joghurt in 8 Gläser abfüllen und die Passionsfruchtsauce sorgfältig darauf geben.



En Guete!