Menu Vorschlag für 20.4.2018

Rezepte jeweils für 4 Personen

1. Wintersalat mit Fischstreifen

200 gr gemischter Blattsalat (Nüssler / Cicorino rosso / Endivie / Rucola
50 gr farbig gemischte Peperoniwürfelchen
150 gr frischer Lachs in Streifen
Zitrone
Zitronensaft
Worcestersauce
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Vinaigrette
Olivenöl

Fischstreifen mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen und marinieren.
In beschichteter Bratpfanne mit wenig Olivenöl anbraten.
Blattsalat zerpflücken und auf Tellern anrichten; Fischstreifen darauf verteilen, mit Peperoniwürfelchen bestreuen und mit Vinaigrette beträufeln. Zitronenschnitz dazulegen.

2. Scotch Eggs

4 frische Eier
250 gr Hackfleisch, gemischt, Rind und Schwein
Petersilie
Paniermehl
Senf
Worcestersauce
Muskat
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Eier sorgfältig in siedendes Wasser geben, ca 6 Min wachsweich köcheln, Eier herausnehmen, abkühlen und schälen.
Petersilie fein hacken und mit Hackfleisch, Senf, Worcestersauce Muskat, Salz und Pfeffer durchkneten. Mit nassen Händen die Eier mit der Masse umschliessen.
Hackfleischbällchen im Paniermehl wenden auf ein mit Backpapier belegtes Blech gegen und mit Olivenöl bestreichen.
ca. 25 Min in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

3. Greyerzer Sonntagsbraten mit Kartoffelstock

600 gr Rindsbraten (Hohrücken)
60 gr Greyerzerkäse
Senf
Rosmarinnadeln
Oreganoblättchen
Salz
Pfeffer
Küchenschnur
Oel zum Braten

½	Zwiebel grob gehackt
½	Knoblauchzehe grob gehackt
1	kleines Rüebli in Stücken
40 gr	Sellerie in Stücken
1 EL	Tolmatenpüree
1 dl	Rotwein
wenig	Zucker
1	Lorbeerblatt
1 dl	Fleischbouillon

Rindsbraten 4 mal längs einschneiden. Einschnitte mit Senf bestreichen, Gruyère in Streifen und Kräuter in die Einschnitte verteilen. Braten mit der Küchenschnur binden und würzen. Braten im Brattopf rundum 5 Min anbraten, dann herausnehmen.
Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Sellerie andämpfen, dann Wein dazu giessen und einkochen lassen. Zucker und Lorbeer beigeben. Bouillon dazu giessen, aufkochen und Hitze reduzieren. Fleisch wieder beigeben und 1 ½ h in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens schmoren.
Fleisch und Gemüse herausnehmen und zugedeckt warm stellen.
Schmorflüssigkeit in einer Pfanne auf ca die Hälfte einkochen.
Fleisch tranchieren, mit Gemüse und Sauce servieren.

Kartoffelstock

600 gr	mehlig kochende Kartoffeln
3 EL	Kurkumapulver
80 gr	Butter
1.5 dl	Milch
	Salz

Kartoffeln geschält, in Würfeln mit dem Kurkuma ca 20 Min im Salzwasser sehr weich kochen. Wasser abgiessen, und Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen.
Kartoffeln mit Schwingbesen oder Passe vite purieren und Milch und Butter unterrühren.

4. marmorierter Lava Cakes

4 Stk ofenfeste Förmchen von ca 1 ½ dl

45 gr	Zucker
1 EL	Wasser
¼ dl	Rahm
15 gr.	Butter
25 gr	weisse Schokolade in Stücken
100 gr	dunkle Schokolade (70 % Kakao) in Stücken
90 gr	Butter
80 gr	Puderzucker
3 Stk	Eier
1 Prise	Salz
50 gr	Weissmehl
50 gr	weisse Schokolade (z.B. Lindorkugeln weiss)

Caramel-Füllung
Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Hin- und her-Bewegen der Pfanne köcheln bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
Pfanne von der Platte nehmen, Rahm dazu giessen und unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln bis sich der Caramel aufgelöst hat, Butter darunter rühren.
Schokolade in einer dünnwandigen Schüssel über ein nur leicht siedendes Wasserbad hängen und schmelzen. Unter das Caramel rühren. In eine Schüssel giessen und auskühlen lassen.

Teig
Schokolade und Butter in eine dünnwandige Schüssel geben, über ein nur leicht siedendes Wasserbad hängen, schmelzen und glattrühren.
Zucker, Eier und Salz mit Handrührgerät in einer Schüssel rühren bis die Masse schaumig ist. Schokolade-Butter darunter rühren, Mehl daruntermischen.

Förmchen füllen
Teig in die gefetteten und bemehlten Förmchen füllen; je ½ EL Caramel und eine Schokokugel in die Mitte setzen.

Backen
ca 14 Min in der Mitte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft) backen.
Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein.
Heisse Küchlein auf Teller stürzen und mit Puderzucker bestäuben. sofort servieren.

13.3.2018 JRM