



Menü: 15.01.2019/BR

**Nüsslisalat Mimosa, gebratene Speckwürfeli
und Jakobsmuscheln**

Champignonscremesuppe

Egli auf Lauch/Zwiebel Ragout

Rindsfilets-Päckli und Blattspinat

Apfelhüechli mit Zimtglace

(Die Zutaten sind für vier Personen berechnet)

Nüsslisalat Mimosa, gebratene Speckwürfeli und Jakobsmuscheln

Zutaten: 100 gr. Nüsslisalat, 2 dickgesottene Eier, 100 gr. feingeschnittene Speckwürfeli, ital. Salatsauce, 8 Jakobsmuscheln, 2 Tomaten, etwas Meerrettichschaum

Zubereitung: Nüsslisalat sehr gut waschen wenn er nicht schon gewaschen ist. Die Eier schälen und fein hacken, Speckwürfeli in wenig Fett sehr kross braten. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, in sehr heisser Butter nur kurz auf beiden Seiten anbraten, Tomate in Scheiben schneiden

Anrichten: Der Nüsslisalat schön trapiert auf Teller legen, das gehackte Ei, die kross gebratenen Speckwürfeli über den Salat verteilen, Salatsauce darüber träufeln. Die braun gebratenen Jakobsmuscheln auf einer Tomatenscheibe anrichten. Mit etwas Meerrettichschaum garnieren

**Champignoncremesuppe
(für 10 Personen)**

Zutaten: 40 gr. Butter, 2 Schalotten, 600 gr. Champignons, 2 Liter Bouillon
2 dl Vollrahm, 2 dl Weisswein

Zubereitung: Schalotten in Butter dünsten, Champignons schneiden und in kleinen Portionen anrösten, mit der Bouillon ablöschen, 30 Minuten kochen. Suppe mixen und nochmals aufkochen, abschmecken. Rahm und Weisswein begeben nochmals erwärmen.

Anrichten: Suppe in heisse Teller anrichten und mit einem Rahmtupf garnieren

Egli auf Lauch/Zwiebel Ragout

Zutaten: 8 Eglifilets, etwas Butter, Salbeiblätter, 2 kleinere Lauchstengel und 2 Frühlingszwiebeln, etwas Bouillon, 4 kleine Tomaten, Provencale Gewürz, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Der Lauch und die Frühlingszwiebeln gut waschen und in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden in Butter dämpfen und mit wenig Bouillon ablöschen ca. 10 Min. köcheln. Die Tomaten halbieren mit etwas Butter

und Provencale Gewürz belegen und im ca. 120° vorgeheizten Ofen 10 Min. dämpfen.

Der Salbei in feine Streifen schneiden und in der heissen Butter knusprig braten. Die Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen, mehlen und in die Pfanne mit dem Salbei geben. Auf einer Seite braten und ab und zu mit der heissen Butter übergiessen

Anrichten: Der Lauch/Zwiebel Ragout auf einem warmen Teller anrichten. Die Eglifilets dazu geben und die heisse Salbeibutter darübergiessen. Die gedämpften Tomaten daneben anrichten.

Rindsfilet-Päckli mit Blattspinat

Zutaten: 4 Rindsfiletmedaillons (je ca. 100gr.) 1 EL Bratbutter, 1 EL Butter, 50 gr. getrocknete Steinpilze, eingelegt, 2 EL Zitronensaft, 1 Bund Peterli fein geschnitten, 1 TL milder Curry, Salz und Pfeffer, 2 ausgewallte Blätterteige, 1 Ei verklopft, 600 gr. Blattspinat, etwas Butter

Zubereitung: Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Medaillon würzen, beidseitig sehr kurz anbraten, herausnehmen auf einem Gitter auskühlen. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, geschnittene Pilze andämpfen, Zitronensaft beugeben, Peterli daruntermischen, würzen, auskühlen.
Einen Teig entrollen, über den Päckli-Maker legen, Mulde formen, je ein Medaillon und ¼ der Füllung in die Mulde legen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, zu Päckli formen und mit Ei bestreichen, ca. 20 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Blattspinat waschen, etwas Butter in eine Pfanne geben, Blattspinat beugeben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dämpfen bis er ganz zusammenfällt.

Anrichten: Filets-Päckli halbieren und mit dem Spinat auf warme Teller anrichten

Apfelchüechli mit Zimtglace (für 8 Personen)

Zutaten: 400 gr. Mehl, ca. 2 dl Bier, 4 Eier, ½ dl Salz, 6 Aepfel (Boskop), 1 EL Zimt, 3 EL Zucker, 2 kg Kokosfett

Zubereitung: Das Mehl in eine grosse Schüssel geben. Die Eier und das Salz beugeben und gut verrühren. Das Bier unterrühren und den Teig etwas ruhen lassen. Die Aepfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fett in einer höheren Pfanne erhitzen. Apfelscheiben etwas mehlen in den Teig tauchen, abtropfen lassen und im heissen Fett goldbraun backen. Die Chüechli zum Entfetten auf ein Küchenpapier legen. Eine Mischung aus Zimt und Zucker herstellen Chüechli damit bestreuen.

Anrichten: Die noch warmen Apfelchüechli auf Teller mit einer Kugel Zimtglace anrichten und mit einem Rahmtopf garnieren