



# MKK-Willisau

## Menüplan November 2016

---

**Zusammengestellt von Thomas Koller**

### **Inhalt**

1. Wintersalat mit Fleisch am Knochen.....	2
2. Rotkrautsuppe mit Frischkäse-Baguette .....	3
3. Specktatar .....	3
4. Rehplätzli an Lebkuchen-Rahmsauce, Polenta + Rosenkohl .....	4
5. Käsekuchen .....	5
6. Getränke .....	5



# 1. Wintersalat mit Fleisch am Knochen

Zutaten für 12 Personen

---

2	EL	Senf
6	EL	Kräuternessig (Wenn Wein zum Salat, ersetze den Essig durch den gewählten Wein)
6	EL	Rapsöl / Sonnenblumenöl
4	EL	Aprikosenkonfitüre
100	g	Dörraprikosen (soft)
1	Stück	Frisée-Salat
100	g	Rucola
100	g	Pinienkernen
		Salz und Pfeffer
250	g	Weissmehl
2	EL	Olivenöl
2	TL	Oregano getrocknet
1.5	dl	lauwarmes Wasser
1	Briefchen	Trockenhefe
2	Prise	Salz
12	Tranche	Rohschinken

Zubereitung:

1. **Salat:** Senf, Essig, Öl, Konfitüre und die feingeschnittenen Aprikosenstreifen miteinander vermischen und abschmecken
2. Frisée-Salat in 2cm breite Streifen schneiden, Rucola grob schneiden / zupfen. Pinienkerne rösten. Alles miteinander vermischen
3. Sauce beim Anrichten über den Salat geben
4. **Fleisch am Knochen:** Mehl mit Trockenhefe mischen. Wasser, Öl, Oregano und Salz hinzugeben und gut kneten
5. Teig in einer Schüssel, zugedeckt während ca. 3 Stunden aufgehen lassen.
6. Teile den Teig auf die gewünschte Anzahl Knochen → 13 Stück
7. Bring die Stücke in eine gerade Wurstform, schneide an beiden Enden ca. 2 cm ein und roll jeweils die beiden Beine ein. (Knochenform)
8. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 180°C in den vorgeheizten Ofen schieben.
9. Ungefähr 15-20 Min. backen
10. Leicht abkühlen lassen und mit dem Fleisch umwickeln



## 2. Rotkrautsuppe mit Frischkäse-Baguette

Zutaten für 12 Personen

---

2	Stück	rote Zwiebel
2	Stück	Birne
1	kg	Rotkabis
2	EL	Rapsöl / Sonnenblumenöl
2	dl	Rotwein
1.8	Liter	Bouillon (Gemüse)
2	EL	weisser Balsamicoessig
		Salz und Pfeffer
60	g	Baumnusskerne
200	g	Doppelrahmfrischkäse
200	g	Baguette
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebel hacken, Rotkabis und Birne fein schneiden / hobeln. Öl in grosser Pfanne erwärmen, Zwiebeln andämpfen. Rotkabis und Birne begeben und ca. 5 Min. mitdämpfen.
2. Wein dazu giessen, vollständig einkochen. Bouillon und Essig begeben, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Min. köcheln. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. **Frischkäse-Baguettes:** Nusskerne grob hacken, mit dem Frischkäse verrühren, würzen. Baguette in dünne Scheiben schneiden, leicht tosten. Frischkäse darauf verteilen, zu der Suppe servieren.

## 3. Specktatar

Zutaten für 12 Personen

---

300	g	Hobelspeck
4	Stück	Essiggurke
8	Stück	schwarze Olive
4	Stück	Schalotte
2	Stück	Knoblauchzehe
1	EL	Öl zum anbraten
300	g	Crème fraiche
		Salz und Pfeffer zum abschmecken
12	Stück	Toastbrot-Scheibe
3	Stück	Mini-Gurken
6	Stück	Cherrytomaten

Zubereitung:

1. Öl erhitzen, feingehackte Schalotten und Knoblauchzehen kurz anziehen, danach feingeschnittener Speck zugeben, braten bis der Speck sich voneinander löst
2. Masse in eine Schüssel geben zum abkühlen
3. Essiggurken und schwarze Oliven fein würfeln, mit der Masse vermischen
4. Crème fraiche darunterziehen und abschmecken
5. Kühl stellen
6. Toastbrot tosten, diagonal halbieren
7. Gurken und Tomaten sind zur Deko



## 4. Rehplätzli an Lebkuchen-Rahmsauce, Polenta + Rosenkohl

Zutaten für 12 Personen

---

24	Stück	Rehschnitzel
2	EL	Butter
50	g	Butter
2,5	dl	Vollrahm
2,5	dl	Milch
3	dl	Wasser
3	EL	Balsamicoessig rot
4	MS	Lebkuchengewürz (Jost Drogerie)
1	TL	Birnenhonig
2	EL	Gemüsebouillon
		Maizena express
		Salz und Pfeffer zum Abschmecken
800	g	Polenta grob
4	Esstlöffel	Olivenöl
4	Stück	Schalotte
2	Stück	Knoblauchzehe
1.6	Liter	Salzwasser heiss
1.6	Liter	Milch
100	g	Butter
200	g	Sprinz, gerieben
		Salz und Pfeffer zum Abschmecken
300	g	Rosenkohl
60	g	Butter
1	Stück	Schalotte

Zubereitung:

1. **Sauce:** Butter erhitzen, Knoblauch und Schalotten feingehackt anbraten
2. Vollrahm, Milch, Wasser und Bouillon dazugeben und aufkochen. Balsamico, Birnenhonig und Lebkuchengewürz dazugeben und mit Maizena abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. **Polenta:** Olivenöl erhitzen, feingehackte Schalotten und Knoblauchzehen darin andünsten
4. Salzwasser und Milch begeben und aufkochen
5. Polenta einrieseln und unter gelegentlichem umrühren mind. 50 Min. köcheln lassen
6. Butter und Sprinz am Schluss zugeben und abschmecken
7. **Rosenkohl:** Das Gemüse waschen, den unteren Teil sowie unschöne Blätter abschneiden. Der Höhe nach halbieren. Die Schalotte fein hacken.
8. In einer Bratpfanne den Rosenkohl mit der gehackten Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Das Gemüse sollte dabei schön goldbraun werden.
9. **Plätzli:** Mit Haushaltspapier abtupfen und danach beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.
10. In heisser Butter ca. 1 min. braten pro Seite, Im Backofen auf 80°C fertig machen (?)



## 5. Käsekuchen

### Zutaten für 12 Personen

---

210	g	Mehl
120	g	Butter
100	g	Zucker
1	Stück	Ei
1	Prise	Salz
½	TL	Backpulver
2	Becher	Crème fraiche
0.5	dl	Vollrahm
200	g	Zucker
1	Briefchen	Vanillezucker
2	Stück	Ei
1	Prise	Salz
1	Beutel	Puddingpulver Vanillegeschmack
250	g	Rahmquark
2.5	dl	Vollrahm
2	Briefchen	Rahmhalter
150	g	Crème fraiche
150	g	Dulce de leche
1-2	EL	Wasser

### Zubereitung:

1. **Teig:** Alle Zutaten für den Teig zusammenkneten und ca. 30 Min. kaltstellen.
2. Danach ausrollen und in die Backform legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen.
3. **Guss:** die festen Zutaten mischen, danach Quark, Crème fraiche und Vollrahm darunter rühren... Die Masse ist sehr flüssig! Das Ganze vorsichtig in die Form giessen und bei 180 – 200°C ca. 60 Min. backen (Stäbchenprobe!!)
4. **Belag:** Rahm mit Rahmhalter und Crème fraiche steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen
5. Dulce de leche mit dem Wasser aufrühren damit eine leicht flüssige Sauce entsteht. Beim Anrichten über das geschnittene Kuchenstück giessen.

## 6. Getränke

Weisswein: Herencia Altés, Garnatxa Blanca DO Terra Alta 2013

Rotwein: Falconera, Colli Trevigiani Merlot 2011