



Menü: 12.04.2022/BR

Gemischter Salat mit karamelisiertem Ziegenkäse

Rindsbouillon mit Sherry und Gnagi Ravioli

**Weisse- und Grüne Spargeln mit Sauce
Hollandaise und Rohschinken**

Piccata mit Tomatenspaghetti

Schoggikuchen à la Nonna mit Vanilleglace

(Die Zutaten sind für vier Personen berechnet)

Gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Zutaten: 3 Rüebli, Kräuternessig, 3 Randen Apfelessig und Meerrettich,
Ruccola Balsamico Honig und Parmesan Spähne, 4 Ziegenkäse
brauner Zucker

Zubereitung: **Rüebli** in ca. 5cm Stengeli schneiden, halbweich kochen.
Lauwarm mit Kräuternessigsauce anmachen
Randen gekochte Randen in quadratische Stücke und nachher in
5mm Scheiben schneiden mit Apfelessigsauce anmachen und
fein geriebener Meerrettich darüber streuen.
Ruccola mit Honig-Balsamico Sauce beträufeln und Parmesan
Spähne darauf verteilen.
Ziegenkäse bei 30 Grad im Ofen erwärmen brauner Zucker
darauf geben und mit Bunsenbrenner karamelisieren.

Anrichten: Rüebli-Randen und Ruccolasalet auf Teller mit dem Ziegenkäse
anrichten

Rindsbouillon mit Sherry und Gnagi Ravioli

Zutaten: 1 Liter Rindsbouillon, Sherry, 1 gekochtes Gnagi, 1 kleine
Schalotte, Peterli, 4 Esl. Sauerrahm, Meerrettich, Pastateig

Zubereitung: **Ravioli** vom Gnagi nur Fleisch verwenden und in kleine Würfel
schneiden. Schalotte und Peterli sehr fein hacken mit dem Fleisch
vermischen und den Sauerrahm beigegeben. Mit Salz und Pfeffer
würzen.
Die Masse halbieren und die eine Hälfte mit feingeriebenem
Meerrettich mischen
Pastateig zuerst mit Ei bestreichen in 5cm grosse Rondellen
ausstechen mit der einen Mischung füllen. 5cm Quadrate
schneiden und mit der anderen Mischung füllen leicht
zusammendrücken.
Im heissen Wasser kurz kochen bis sie obenauf schwimmen.

Anrichten: Bouillon zubereiten in Teller giessen und je 2 Ravioli begeben mit Sherry abschmecken.

Weisse und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise und Rohschinken

Zutaten: 4 weisse und 8 grüne Spargeln, 8 Tranchen Rohschinken, 1 Schalotte, 1-2 Zweige Peterli, 8 Pfefferkörner, 1.5dl Weisswein, 3 Eigelbe, 150gr Butter, 1-2 Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Zubereitung:Spargeln weisse Spargeln ganz schälen und ca. 20 Min. je nach Grösse im Salzwasser und etwas Zucker kochen.
Grüne Spargeln nur das Ende schälen und ca. 10 Min. analog weisse Spargeln kochen

Sauce Hollandaise Schalotten grob schneiden, Peterlizweige und die grob verdrückten Pfefferkörner in der Pfanne mit dem Wein kochen und bei grosser Hitze auf ½ dl. reduzieren. In eine dünnwandigen Schüssel absieben, dabei die Würzzutaten gut ausdrücken. Reduktion auskühlen lassen. In einer kleinen Pfanne die Butter langsam schmelzen lassen. Eigelbe mit dem Schwingbesen des Handrührwerks unter die kalte Reduktion rühren bis sie schäumt, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen sie darf das Wasser nicht berühren oder nur leicht. Nun die flüssige Butter in dünnem Faden nach und nach dazu rühren dabei auf die Temperatur des Wasserbads achten: Hast du das Gefühl, dass die Sauce sehr dick oder zu heiss wird, sofort von der Pfanne nehmen und neben der Herdplatte weiter rühren. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: 2 grüne und eine weisse Spargel auf Teller anrichten und mit der Sauce beträufeln. Rohschinken dazu geben.

Piccata mit Tomatenspaghetti

Zutaten: Piccata 1 Schweinsfilet ca. 500 gr. , 150gr. geriebener Parmesan, 2 Eier, Mehl, Salz und Pfeffer
Tomatensauce 2 Schalotten, 4 Esl. Olivenöl, 1 Eslf. Tomatenpüree, 2 Dosen gehackte Tomaten, Thymian + Rosmarin, Salz und Pfeffer, 250gr. Spaghetti

Zubereitung:Tomatensauce Schalotte fein hacken, Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen, mit dem Tomatenpüree und den Kräutern andämpfen, gehackte Tomaten begeben und ca. 30 Min. ohne Deckel kochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Piccata vom Schweinsfilet 8 Stücke schneiden und zwischen Klarsichtfolie flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei und Käse gut vermischen etwas Salz und Pfeffer begeben. Das Fleisch zuerst durch das Mehl ziehen gut abklopfen und dann durch die

Käsemasse. In einer beschichteten Bratpfanne in Öl bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 3 Min. goldgelb braten.

Spaghetti nach Packungsangabe al dente kochen

Anrichten: Spaghetti auf warme Teller anrichten die Tomatensauce darüber geben und die Piccata daneben anrichten.

Schoggikuchen a la Nonna mit Vanilleglace und Schlagrahm

Zutaten: 3 Eier, 180gr. Zucker, 125gr. Mehl, 125 gr. Butter, 160gr. dunkle Schoggi, Puderzucker, Vanilleglace, Schlagrahm

Zubereitung: Butter zusammen mit der Schoggi in einer Pfanne vorsichtig schmelzen. Zucker mit den Eiern gut schaumig schlagen bis die Masse hell ist. Mehl untermischen. Die Butter-Schoggi Masse untermischen. Den Boden der Springform (26cm) mit Backpapier auslegen.

11 Min. bei 230 Grad Ober-und Unterhitze auf der 2. Rille von unten im vorgeheizten Ofen backen.

Wichtig Backzeit genau einhalten. Der Kuchen soll innen noch leicht feucht sein. Der Kuchen ist sehr flach muss aber so sein. Nach dem backen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Anrichten: Kuchen auf Teller mit Vanilleglace anrichten und mit Schlagrahm garnieren.

E'Guete!