

Menu-Vorschlag für Dienstag 31.1.2012

Marroni-Suppe mit geräucherter Entenbrust und Chili-Zimt-Croutons

Frischkäsebällchen auf Apfel-Mango-Salat

Lamm-Entrecôte mit Griess-Gnocchi und Mandelblättchen-Romanesco

Mango-Passionsfrucht-Mousse

Marroni-Suppe mit geräucherter Entenbrust und Chili-Zimt-Croutons (für 4 Personen)

1 Schalotten
1 Knoblauch Zehe
1 EL Butter
100 g Marroni, geschält und vorgegart
50 ml Portwein
3 dl Geflügelfond
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Chili (aus der Gewürzmühle)
2 Scheiben Entenbrust geräuchert
2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
Salz, Zimt, Chili aus der Gewürzmühle

Schalotten und Knoblauch in der Butter anschwitzen, Marroni zugeben und leicht rösten
Mit Portwein ablöschen. Geflügelfond und Rahm zugeben und die Marroni weich kochen,
purieren.

Die Entenbrust in feine Scheiben schneiden

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, Brotwürfel zugeben und
goldbraun braten, mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in Tellern anrichten, 2 Entenbrustscheiben in die Suppe geben und einige
Croutons darüber streuen.

Frischkäsebällchen auf Apfel-Mango-Salat (für 4 Personen)

125 gr Ziegenfrischkäse
35 g Kürbiskerne
35 gr Mandeln gemahlen
150 g Mango
150 gr Apfel (säuerlich)
15 g Baumnusskerne
1 Brüsseler-Salat
1 TL Honig
1 TL Butter
Chili aus der Gewürzmühle
1 EL Aceto balsamico
2 EL Olivenöl

Frischkäse in Stofftuch gut ausdrücken und aus der Masse ca 3 cm grosse Kugeln formen.

Kürbiskerne fein hacken und ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten bis sie zu duften anfangen; dann in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und abkühlen lassen.

Mandeln ebenfalls ohne Fettzugabe rösten (wie Kürbiskerne), in 2. Schüssel geben, mit Salz würzen und abkühlen lassen.

Je die Hälfte der Ziegenkäse-Bällchen in den Mandeln, resp. den Kürbiskernen wälzen, Panierung leicht andrücken und zugedeckt kalt stellen.

Die Mango und Aepfel schälen, in kleine Stücke schneiden.

Die Nusskerne grob hacken

Honig und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Mango- und Apfel-Würfel darin andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen; mit Chili würzen und die Baumnüsse darunter mischen, mit Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Den Mango- Apfel-Salat lauwarm auf Teller anrichten, mit 2 Brüsseler-Salat-Blättern dekorieren und die Frischkäse-Bällchen dazugeben.

Lamm-Entrecôte im Dampf gegart, mit Griess-Gnocchi und Mandelblättchen-Romanesco

ca 700 gr Lammrückenfilet
je 1 Bund Peterli, Oregano, Thymian
1 Knoblauch Zehe
30 gr. Pistazien
Paniermehl
2,5 dl. Portwein
4 dl Gemüsebrühe

Lamm-Rückenfilet mit Salz, Pfeffer, Thymian und ev. Oregano würzen und vakuumieren.

In vakuumiertem Zustand ca 10 Min in 80° heissem Wasser garen.

Griess-Gnocchi (für 8 Personen)

150 g Hartweizengriess
7 dl Milch
Butter
Salz, Muskat und Pfeffer
2 Eier, verklopft
Parmesan gerieben.
Salbei-Blätter

Milch mit 2 EL Butter, wenig Muskat und Pfeffer in Pfanne aufkochen, Hartweizengriess einrühren und bei kleiner Hitze zu einem dicken Brei kochen. Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt ca 10 Min quellen lassen. Dann 2 EL geriebenen Parmesan und das verklopfte Ei untermischen.
Den Griessbrei mit einem breiten Spachtel auf einem kalt abgespülten Blechrücken ca 2 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen. Zugedeckt ca 30 Min kühl stellen.

Mit Ausstecher-Formen Rondellen oder Halbmonde ausstechen.

Griess-Gnocchi in eingefettete Gratin-Form einlegen, mit flüssiger Butter bestreichen.
Die Salbei-Blätter fein schneiden, mit Parmesan vermischen und auf die Gnocchi streuen.
Im Ofen bei 220° ca 30 Min gratinieren.

Mandelblättchen Romanesco (für 8 Personen)

1 Kopf Romanesco 4 EL Mandelblättchen
50 g Butter
Wenig Salz

Romanesco in kleine Röschen teilen und im Dampfgarer ca 15 Min garen.
Butter schmelzen und bräunen lassen.
Mandelblättchen hellbraun rösten.

Romanesco-Röschen beim Anrichten salzen, mit brauner Butter übergossen und den Mandelblättchen bestreuen.

Mango-Passionsfrucht-Mousse (für 8 Personen)

2 Mangos
1 Limette
4 EL Rohzucker
3 dl Vollrahm
2 Passionsfrüchte

Mangos schälen und in Stücke schneiden; mit Limetten-Saft und Zucker fein pürieren.
Einige Mango-Streifen für Dekoration beiseite legen.
Rahm steif schlagen und sorgfältig unter Mango-Püree ziehen.
Mousse in Gläsern anrichten und 30 Min kalt stellen.
Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch herauslösen.
Vor dem Servieren die Mousse mit Passionsfrucht und Mango-Streifen dekorieren.