

Menu vom 15. März 2016

Hanspeter Gerber

Knoblibrot



Zutaten für 4 Portionen:

60 g	Butter, weich
6	grosse Knoblauchzehen
wenig	Zitronensaft
	Salz
	Cayennepfeffer
250 g	Brot, z. B. Sonnenkranz oder Baguette
4 Zweige	glattblättrige Petersilie

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. 2/3 der Knoblauchzehen dazupressen. Butter mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Backofengrill auf 220 °C vorheizen. Brot in Scheiben schneiden. Mit Knoblauchbutter bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Restlichen Knoblauch in feine Scheiben schneiden und auf die Brötchen legen. Petersilie darüber zupfen. Knoblauchbrötchen in der oberen Ofenhälfte 3–4 Minuten knusprig backen.

Südtiroler Weinsuppe



Zutaten für 4 Portionen:

Brotwürfel

2	Toastbrot-scheiben
40 g	Butter
½ TL	Zimt

Weinsuppe

2,5 dl	Fleischsuppe
1,25 dl	Weisswein (Gewürztraminer oder Weissburgunder)
wenig	Zitronensaft
1 dl	Rahm
3	Eigelb
1 Prise	Muskatnuss
1 Msp.	Zimtpulver

Salz

Zubereitung:

Brotwürfel:

Das Toastbrot entrinden und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Toastbrotwürfel dazugeben und unter ständigem Schwenken goldbraun rösten. Dann mit Zimt bestreuen, sofort aus der Pfanne nehmen und die Zimtcroûtons

(Brotwürfel mit Zimt) auf Küchenkrepp abtropfen lassen und bereitstellen.

Weinsuppe:

Die abgeschmeckte Kraftsuppe und den Weißwein in einen Topf geben, die Sahne mit dem Eigelb verrühren und ebenfalls zur Suppe geben. Anschließend die Suppe kontrolliert erhitzen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen, ohne dass das Eigelb gerinnt (die Suppe darf niemals kochen). Sobald die Suppe zu einer cremig-schaumigen Konsistenz aufgeschlagen ist, mit Muskatnuss, Zimt und Salz abschmecken.

Fertigstellung:

In Suppentassen oder -teller füllen, den Schaum gleichmäßig aufteilen, mit den Brotwürfeln bestreuen und sofort servieren.

Am besten gelingt die Weinsuppe, wenn man sie im heißen (90 Grad) Wasserbad schaumig schlägt. Anstelle von Weißwein kann auch Sekt verwendet werden.

Herrengröstl mit Pfifferlingen, Speck und Kalbsfilet



Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Kalbsfilet
120 g	Speck, in Scheiben geschnitten
300 g	Kartoffeln
200 g	Pfifferlinge
2	Zwiebeln
	Olivenöl
2 dl	Fleischsuppe
	Salz, Pfeffer, Majoran fein geschnitten, Petersilie fein gehackt

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und erkalten lassen. Pfifferlinge putzen und beiseite stellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Olivenöl rösten und ebenfalls beiseite stellen. Rindsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl auf beiden Seiten kurz, aber scharf anbraten. Im

Backofen bei 80 Grad je nach Dicke 5–10 Minuten ruhen lassen. Zwiebel in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Speckstreifen und Pfifferlingen leicht anbraten. Die gerösteten Kartoffeln dazugeben und noch einmal kurz mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und etwas Fleischbrühe dazugeben. Das Gröstl auf Teller geben und das Filet darauf anrichten.

Kaiserschmarrn



Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Mehl
375 ml	Milch
50 ml	Rahm
30 g	Rosinen (ev. eingeweicht)
1 EL	Zucker
1 Pack	Vanillezucker
1 Prise	Salz
30 g	Butter
5	Eier
	Preiselbeerkompott
	Puderzucker

Zubereitung:

Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Vanillezucker, dem Zucker und einer Prise Salz in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen schaumig rühren.

Milch und Sahne dazugeben und alles kräftig durchmischen.

Das Mehl langsam dazugeben und so lange rühren, bis eine „klümpchenfreie“ Masse entstanden ist.

Danach die Rosinen (wer mag, kann hier auch in Rum eingelegte Rosinen verwenden) unterrühren (Teig 10 Minuten ruhen lassen).

Die Eiweiße sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse geben.

Butter in einer Stiel-Pfanne erhitzen und den Teig langsam in die Pfanne gießen (ca. 1 cm hoch).

Den Teig portionenweise bei mittlerer Hitze nun ein paar Minuten auf jeder Seite backen, bis er eine goldgelbe Farbe bekommt.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den Teig mit zwei Gabeln vorsichtig auseinanderreißen. Die Stücke sollen zart bleiben und nicht trocken werden.

Den Teig mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit Preiselbeerkompott und/oder Apfelmus servieren.