

## Menu 14.2.2017

Teilnehmer: voraussichtlich 16 Personen

### alle Werte für 4 Personen

16 Pers.

#### Weinschaumsüppchen

250 ml	Fleischbrühe
125 ml	Weisswein (Gewürztraminer)
100 ml	Rahm
3 Stk	Eigelb
1 Prise	Muskat
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz

#### Zubereitungszeit 30 Min

Weisswein in Fleischbrühe giessen  
Rahm mit Eigelb verquirlen und in Suppe geben  
Suppe erhitzen, (darf niemals kochen) und mit  
Schwingsbesen schaumig schlagen. Mit Muskat  
Zimt und Salz abschmecken.  
in Tassen füllen und mit Crôutons garnieren

1 lt  
0.5 lt  
400 ml  
12 Stk

#### Crôutons

2 Stk	Toastbrotsciben
40 gr	Butter
1/2 TL	Zimt

ohne Rand in kleine Würfel schneiden, in der  
Butter goldbraun rösten, Zimt darüber streuen  
auf Haushaltpapier abtropfen lassen

8 Stk

#### Kalbsbäckli geschmort

4 Stk (600 gr)	Kalbsbäckli
1 dl	Olivenöl
1 Stk	Zwiebeln
1 St	Lauch
2 Stk	Rüebli
1 Stk	Stangensellerie
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Tomatenpuree
1/2 Stk	Apfel
0.75lt	Rotwein
0.25 lt	Kalbsfonds
10 Stk	Pfefferkörner zerstoßen
je 1	Lorbeerblatt/Nelke/ Thymian + Rosmarin

#### Zubereitungszeit ca 3 h

wenn möglich 3-4 Tage in kräftigen Rotwein einlegen  
trockentupfen, Salzen und Pfeffern, mit Mehl bestäuben  
im Olivenöl goldgelb anbraten  
Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden und  
in der Pfanne anschwitzen und mit Tomatenmark überziehen  
mit Rotwein (Marinade) ablöschen und etwas einkochen lassen  
Kalbsbäckli in den Sud legen und mit Kalbsjus auffüllen  
Kräuter und Gewürze beigegeben und bei kleiner Temperatur  
ca 2,5 Std köcheln lassen.  
Kalbsbacken in Schnittchen schneiden warm halten  
Sud mit Stabmixer purieren, durch Sieb passieren und ev. noch einköcheln  
Kalbsbäckli in Schnitten schneiden und mit reichlich Sauce auf Teller anrichten  
zusätzlich Sauce in Saucièren bereitstellen

16 Stk (2.5kg)  
4 dl  
4 Stk  
4 St  
8 Stk  
1 Stk  
6 Zehen  
8 EL  
2 Stk  
3 lt  
1 lt  
40 Stk  
je 4

**Sellerie-Kartoffel-Stock**

400 gr	Knollen-Sellerie
800 gr	Kartoffeln mehlig
3 dl	Milch
40 gr	Butter

**Zubereitungszeit ca 30 Min**

in Würfel schneiden und ca 15 Min	1.6 kg
in kochendem Salzwasser kochen	3.2 kg
Wasser abgiessen und etwas abtrocknen	1.5 lt
Kartoffel/Sellerie zerstampfen, heisse Milch und Butter begeben, rühren, und würzen	150 gr

**Rosenkohl**

500 gr	Rosenkohl
10 gr	Butter
1 kleine	Zwiebel
1 dl	Bouillon
wenig	Zucker
wenig	Salz und Pfeffer

**Zubereitungszeit ca 30 Min**

Zwiebel gehackt in Butter andünsten, Zucker begeben	2 kg
Rosenkohl begeben und 5 Min anbraten (ständig rühren)	40 gr
Bouillon zuschütten	2 Stk
noch 10 - 15 Min dünsten	4 dl

**glasierte Rüebli**

500 gr	Rüebli
10 gr	Butter
1 TL	Zucker

**Zubereitungszeit ca 40 Min**

Rüebli geschält und in kleinen Stangen in Salzwasser ca 10 Min kochen	2 kg
Butter in Pfanne erhitzen, Rüebli darin anbraten, Zucker unterrühren und ca 10 Min glasieren mit grobem Pfeffer bestreuen	40 gr

**Mangopurée**

* 1/4	Mango
250 g	Mangopurée
250 gr	Mascarpone
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Zucker
1 TL	Zitronenschale gerieben
1 TL	Instant-Kaffee
1 St	Vanille
1 EL	Mandeln

**Zubereitungszeit ca 30 Min**

in kleine Stücke schneiden	1 Stk
mit 1 EL Zitronensaft vermischen	1 kg
mit 1 EL Zitronensaft etwas Zitronenschale und Zucker verquirlen, Instant-Kaffee mit wenig heissem Wasser auflösen und mit der Vanille unter Masacarpone und Mangopuree mischen.	1 kg
1 Lage Masse in hohe Gläser füllen, Mango-Schnitze und geröstete Mandeln einstreuen, dann 2. Lage gleich.	3 Stk
gehackt und geröstet	4 St
2 h im Kühlschrank stehen lassen	100 gr