

Menue für 13.10.2020

Mengen für
6 Personen

12 Personen

Vorspeise

Pilzsüppchen

Hauptgang

Kürbis-Risotto mit Involtini

Kürbis-Risotto

Risotto-Reis	600 GR	1.2 kg
Kürbis	600 gr	1.2 kg
Lauch	1 Stange	2 Stangen
Knoblauchzehen	2	4
Butter	2 EL	4 EL
Weisswein	¼ lt	1/2 lt
Gemüsebrühe	¾ lt	1.5 lt
Petersilie		1 Bund
Mascarpone	50 gr	150 gr
Parmesan, gerieben	nach belieben	100 gr
Safranfäden		
Kürbiskerne geröstet		50 gr
Salz und Pfeffer		
Zwiebeln	2	4

Zubereitung Kürbis-Risotto

Lauch und Knoblauch fein schneiden und in Butter andünsten

Risotto-Reis begeben und kurz mitdünsten

mit Weisswein ablöschen

Gemüsebrühe langsam begeben und 10 Min köcheln

nach 10 Min Kürbis, fein gewürfelt begeben und 15 Min weiterköcheln

mit Salz und Pfeffer abschmecken

Safranfäden, Mascarpone und Petersilie (fein geschnitten) unterrühren

Kürbiskerne anrösten und in Schälchen bereitstellen

Zwiebeln in Ringe schneiden, mit Mehl bestäuben, in Butter rösten und in Schälchen bereitstellen.

Kalbfleisch Involtini

Kalbspätzli (ca 50 gr), dünn geklopft	6 Stk	14 Stk
Rohschinken	6 Scheiben	14 Scheiben
Dörraprikosen	40 gr	80 gr
Dörrtomaten	40 gr	80 gr
Datteln	40 gr	80 gr
Cantadou mit Pfeffer und Kräutern		150 gr
Rahm	2 EL	4 EL
Olivenöl, Salz, Pfeffer		
Ajie Amarillo		wenig
Salbei Blätter	6	12

Zubereitung Füllung

Dörraprikosen 5 – 10 Min blanchieren, abschütten und fein hacken

Dörrtomaten und Datteln fein hacken

Salbei-Blätter und Ajie Amarillo fein hacken

und mit den Dörrfrüchten und Cantadou mischen, mit Pfeffer abschmecken

Kalbspätzli würzen, mit einer Scheibe Rohschinken belegen und mit der Aprikosen/Tomaten/Dattel Füllung bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren

Die Fleischröllchen im Olivenöl bei mittlerer Hitze rundherum ca 3 Min goldbraun braten

anschliessend bei ca 70 Grad im Ofen 45 bis 60 Min weiter garen lassen

Bratsatz mit Butter auflösen, mit Weisswein und Bouillon ablöschen, Rosmarinzweig begeben und zur Hälfte einkochen lassen.

Rahm dazu giessen, und etwas einkochen lassen, ev mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce

Butter	2 EL	4 EL
Weisswein	1.5 dl	3.0 dl
Fleischbouillon	1.5 dl	3.0 dl
Rahm	3 dl	6 dl
Rosmarin		
Salz, Pfeffer		

Risotto und Involtini auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Rosmarin garnieren

Sauce, sowie Zwiebelringe und Kürbiskerne auf Tisch bereitstellen zum selber bedienen

8.10.2020/jrm