

Menü vom 2. Dezember 2011

Thom & Angelo

Kartoffel – Fenchel – Suppe

Nüsslersalat mit Croutons und gerauchter
Lachs an Preiselbeeren Dressing

Kalbfleischröllchen mit Spinat-Füllung

Apfelcreme mit Maraschino

Kartoffel – Fenchel – Suppe

(4 Pers.)

400 g Fenchel waschen und in Streifen schneiden

400 g Kartoffel schälen und in Würfel schneiden

2 EL Öl in grossen Kochtopf erhitzen

1 gehackte Zwiebel mit 1 Knoblauchzehe langsam darin dämpfen.

Fenchel und Kartoffelwürfel begeben, alles gut mischen und leicht anschmoren.

Topf von der Herdplatte ziehen, 2 TL Currypulver, ½ TL gemahlener Ingwer und 1 TL Kreuzkümmel unter das Gemüse rühren.

Mit 1 LT Bouillon ablöschen. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen, Suppe aufkochen, bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren. Evtl. etwas Wasser oder Bouillon dazugeben. Kurz vor dem Servieren schaumig aufschlagen.

Nüsslersalat mit Croutons und gerauchter Lachs an Preiselbeeren Dressing

Dressing: für 10 Pers.

- 3 EL Senf
 - 6 EL Preiselbeeren-Konfitüre
 - 9 EL Kräuteressig (Oetterli)
 - 6 EL Traubenkernöl
 - 3 EL Baumnussöl
 - Etwas Bouillon
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle
 - Alle Zutaten vermischen und zu einer Sauce rühren.
-
- Ca. 200 g gerauchter Lachs in Streifen schneiden
-
- Ca. 350 g Nüsslersalat
-
- 5 Stk Toastbrot in würfelgeschnitten

Salat auf Teller anrichten, Salatsauce dazu geben, Lachsstreifen und Croutons darauf verteilen.

Kalbfleischröllchen mit Spinat-Füllung

(4 Pers.)

- 500 g Blattspinat
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 12 Stk. Kalbfleischplätzli, ca. 600 g
- 6 Tranchen Rohschinken
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Zweig Stangensellerie
- 1 Zucchini
- 6 Salbeiblätter
- 3 El Olivenöl
- 2 TL Tomatenpüree
- 1,5 dl Marsala
- 2,5 dl leichte Bouillon

Spinat waschen, eine Knoblauchzehe längs halbieren. Den Knoblauch in einer Bratpfanne anrösten, tropfnassen Spinat begeben und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, würzen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Jedes Kalbsplätzli mit Salbei und mit Rohschinken belegen. Den Spinat in 12 Portionen darauf verteilen. Die Plätzli satt zu Rouladen aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.

Jeweils ein Esslöffel Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Rouladen in zwei Portionen auf jeder Seite scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Gemüse, Knoblauch und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen Würfel begeben und gut dünsten, das Tomatenpüree begeben und mit dünsten. Mit Marsala und Bouillon ablöschen und 5 Min. ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Die Fleischrouladen in die Sauce geben und zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren.

Apfelcrème mit Maraschino

(4 Pers.)

- 5 bis 6 schmackhafte Äpfel
- 2 Eiweiss
- 1 Gläschen Maraschino
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Zitrone
- ¼ l Rahm geschlagen

Von den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen die Äpfel auf ein Backblech legen und mit etwas Zucker bestreuen. Das Blech in den Ofen schieben (200°) und weich schmoren lassen. Die geschmorten Äpfel nun durch ein Sieb passieren. Geschlagenes Eiweiss und Zucker beigeben, gut mischen und kühlstellen.

Nun den Zitronensaft, Maraschino und die abgeriebene Zitronenschale dazu geben und jetzt die im kaltem Wasser aufgeweichte Gelatine dazu geben und gut verrühren. Ganz am Schluss die geschlagene Sahne unter die Creme ziehen.

Die Creme in Förmchen abfüllen und kalt stellen.