

Menü

Lachstartar an Himbeer-Walnussdressing mit
franz. Weißbrot



Grauburgunderschaumsüppchen mit
Kressehaube



Rehschnitzel mit Kirschpfeffersauce
Pfifferlingkräuterrösti, Mandel-Broccoli



Crêpe Calvados mit geeistem Zimtschaum

Rezepturen für 4 Personen

Lachstartar an Himbeer-Walnussdressing mit französischem Weißbrot

Lachs	200 gr
Zwiebeln	50 gr.
Essiggurken	20 gr.
Petersilie	10 gr.
Mayonaise	50 gr.
Sahne	30 gr.

Zubereitung

Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden mit Mayonaise verrühren und mit geschlagener Sahne verfeinern

Himbeeressig	2 cl
Walnussöl	2 cl
Zwiebeln	10 g
TK Himbeeren	

Zubereitung

Zwiebeln fein würfeln mit Himbeeressig und Walnussöl mischen. Dann mit Salz-Zucker abschmecken und Himbeeren zum Garnieren

Grauburgunderschaumsüppchen mit Kressehaube

Zucchini	100gr.
Butter	20 gr.
Mehl	20 gr.
Grauburgunder	
Milch	0,25 l
Sahne	0,2 l
Knoblauch, Zwiebel	

Zubereitung

Zwiebeln und Zucchini in Butter anschwanken, dann mit Mehl stauben und mit Wasser ablöschen und köcheln lassen. Nach ca. 50 Min. aufmixen mit Sahne und Milch, Grauburgunder abschmecken.

Rehschnitzel mit Kirschpfeffersauce Pfifferlingkräuterrösti, Mandel-Broccoli

Rehkeule	600 gr.
Schattenmorellen	½ Glas
Pfefferkörner	40 gr.
Rotwein	¼ l
Broccoli	100 gr.
Mandeln	40 gr.
Kartoffeln	150 gr.
Pfifferlinge	50 gr.
Zwiebeln, Karotten	
Rehkeule zerlegen und putzen	

Zubereitung

Mit den Abschnitten und Zwiebeln, Karotten und Rotwein eine Sauce ziehen. Broccoli putzen und in reichlich Salzwasser garen.

Mandeln in einer Pfanne mit Salz bräunen. Beim Anrichten über die Broccoli geben. Kirschen erhitzen mit Mondamin abbinden und die Pfefferkörner dazugeben.

Kartoffeln ca. 8-10 Min. garen, dann schälen, reiben und würzen.

Pfifferlinge hinzugeben und in Öl rausbraten.

Crêpe Calvados mit geeistem Zimtschaum

Eier	1 St.
Milch	0,1 l
Salz, Zucker	
Mehl	

Zubereitung

Einen recht flüssigen Teig machen.

20 g Butter	20 gr.
2 cl Fruchtsaft	2 cl
100 g Äpfel	100 gr.
0,2 l Sahne	0,2 l

Zubereitung

Butter und Saft erhitzen, Zucker darin auflösen und einen Karamel herstellen. Dann mit Sahne ablöschen und die Äpfel hinzugeben

400 g Vanilleeis	400 gr.
2 cl Amaretto	2 cl
Zimt	
Sahne	0,2 l

Zubereitung

Eis mit Amaretto und Zimt verrühren, geschl. Sahne unterheben und wieder einfrieren.