

Birmichelle 522. Chochete vom 15.01.2024

„kleines Überraschungs-Menü“

Apéro

Mini-Tartelettes, gefüllte mit Lachs

Vorspeise

Wintersalat mit Pilzen

Hauptgang

Piccata milanese

Tomaten-Spaghetti

Dessert

Orangen mit Mascarponecrème

Getränke

Weisswein: Nauer's Bianco Ripazzo, 2021 (Nauer Weinkellerei)

Rotwein: Nauer's Vigoroso, 2020 (Nauer Weinkellerei)

zusammengestellt von Jürg Abderhalden

Mini-Tartelettes gefüllt

Zutaten für 5 Personen

22 St. Mini-Tartelettes Gebäck
(Coop)

100 g Rauchlachs

100 g Philadelphia

50 g Meerrettich-Schaum

Salz und Pfeffer

etwas Dill als Garnitur

Philadelphia und Meerrettich-Schaum vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit 2 Löffel vorsichtig in die Mini-Tartelettes einfüllen.

Lachs in kleine Tranchen schneide/zupfen, auf die Tartelettes geben und mit Dill dekorieren, auf Teller anrichten.



Wintersalat mit Pilzen

Zutaten für 5 Personen

350 g	winterlicher Blattsalat (zBsp. Nüsslisalat, Endivie, Radicchio, etc.)
250 g	Pilze (zBsp. Champignons Kräuterseitlinge, Austern- pilze, etc.)
4 EL	Baumnüsse
100 g	Feta-Käse
3 St.	Feigen, getrocknet o. frisch
2 EL	Kräuteressig
2 EL	Honig
4 TL	Senf
4 EL	Olivenöl
	Schwarzer Pfeffer
1	Salz
1 TL	Bratbutter
	Brot

Salate waschen, rüsten, Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Baumnüsse hacken und in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten, den Feta-Käse in kleine Stücke schneiden.

Feigen in feine Tranchen schneiden.

Für das Dressing Kräuter-Essen mit Honig, Senf kräftig verrühren, danach das Olivenöl darunterziehen und gut vermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze bei mittlerer Hitze kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blattsalat mit dem Dressing vermischen und auf Teller anrichten, danach mit Feigen, Pilze und Feta-Käse belegen, danach mit den Baumnüssen bestreuen und mit Brot servieren.



Piccata milanese

Zutaten für 5 Personen

600 g.	Kalbsplätzli, flach geklopft
	Salz
	Pfeffer
6 EL	Mehl
4	Eier
100 g	Parmesan
	Bratbutter

Ofen auf 60 Grad vorheizen.

Plätzli würzen, Mehl auf einen flachen Teller geben, Eier mit Parmesan in einem tiefen Teller gut miteinander vermischen.

Plätzli zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, danach in der Ei-Parmesanmasse wenden.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, danach etwas reduzieren, Plätzli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 1 ½ Min. braten und im Ofen warm stellen.

Zusammen mit den Tomaten-Spaghetti auf Teller anrichten und servieren.



Tomaten - Spaghetti

Zutaten für 5 Personen

3 EL	Olivenöl	<p>Tomaten waschen, 30 Sek. in sprudelnd heisses Wasser geben, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, danach Haut abziehen, Tomaten halbieren, Strunke entferne und entkernen, in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.</p> <p>Zwiebeln, Knoblauch, Rübli und Sellerie rüsten und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und das Gemüse begeben und ca. 5 Min. dämpfen.</p> <p>Tomatenpürée kurz mitdämpfen, Tomatenwürfel und Bouillon begeben, aufkochen, Thymian und Lorbeerblatt begeben, abschmecken. Zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen, immer wieder umrühren und Konsistenz im Auge behalten, nochmals abschmecken.</p> <p>Spaghetti al dente kochen, abtropfen und zur Tomatensauce geben, alles vermischen und mit den Piccata anrichten</p>
2	mittlere Zwiebeln	
3	Knoblauchzehen	
250 g	Rübli	
250 g	Knollensellerie	
3 EL	Tomatenpürée	
400 g	Zweig-Tomaten	
2.5 dl	Gemüse-Bouillon	
	Thymian	
	Peffer	
300 g	Spaghetti	

Orangen mit Mascarponecrème

Zutaten für 5 Personen

2	Eigelb	Eigelb, Vanille-Zucker und Zucker zusammen vermischen und alles zu einer hellen Crème aufschlagen, danach sorgfältig den Mascarpone unterrühren.
1 Päckli	Bourbon Vanillezucker	
200 g	Mascarpone	Den Rahm steif schlagen und unter die Crème ziehen, kühl stellen.
1,5 dl	Rahm	Die Orangen schälen, mit scharfem Messer filetieren (aus der Trennhäuten schneiden). Die Orangenfilets in eine Schüssel geben, mit etwas Zucker bestreuen und mit Grand Marnier beträufeln. Zugedeckt beiseite stellen.
4 St.	Orangen	
2 EL	Zucker	
6 EL	Grand Marnier	Zum Anrichten pro Schale 3-5 Orangenfilets als Garnitur beiseite stellen. Die anderen Orangenfilets mit Flüssigkeit in Dessertschalen verteilen. Die Mascarpone-Crème leicht aufrühren und über die Orangen verteilen. Die Schalen mit den separaten Orangenfilets dekorieren und sofort servieren.

