

Apéro

Flammkuchen

Aigle les Murailles 2010

Propriétaire et enbouteilles: Henri Badoux SA, Aigle VD

.....

Vorspeise

Grüne Erbsensuppe

Beaujolais 2011

“Les grandes Coasses”

Propriétaire et enbouteilles: Paul Durdilly, Le Bois d' Oingt F

.....

Hauptgang

Lachs pochiert mit Reis und Gemüse

.....

Dessert

Pikanter Traubensalat mit warmem Ziegenkäse

Raccolta Novembre 2000

“Nebbiolo Caabernet I.G.T, Terrazze Retiche di Sondrio” I

Propriétaire et enbouteilles: Zanolari Söhne, Coira CH/I

Flammkuchen

4 Personen



Zutaten:

1 Paket Flammkuchenteig
1 Dose Crème Fraiche mit Kräutern
1 grosse Zwiebel
100g Specktranchen

Zubereitung:

- Auf dem runden Blech mit dem Papier ausbreiten.
- Die Crème Fraiche auf dem Teigboden dünn auftragen.
- Die Zwiebel in Ringe schneiden, in wenig Butter dünsten und anschliessend mit den Specktranchen auf dem Teigboden verteilen
- Den Flammkuchen bei 230°C Umluft, 13 Minuten im Backofen backen und dann sofort servieren.

Grüne Erbsensuppe

4 Personen



Zutaten:

200 g Erbsen tiefgekühlt
½ Frühlingszwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
ca. 6 dl. Hühnerbouillon
2 dl Rahm
50g Speckwürfel geräuchert und Brotwürfel geröstet

Zubereitung:

- Kleingeschnittene Frühlingszwiebel und Knoblauch bei kleiner Hitze in einem Teelöffel Butter anziehen.
- Mit einer Spur Puderzucker bestreuen und zu hellgelber Farbe karamellisieren. Erbsen zufügen und mit 2 dl. Hühnerbouillon köcheln. Danach pürieren, 1 dl. Rahm zufügen und mit Bouillon zur gewünschten sämigen Konsistenz verlängern.
- Mit Cayennepfeffer und Muskat würzen.
Die Suppe auf die Teller verteilen und in die Mitte etwas halbsteif geschlagener Rahm setzen und darauf die gerösteten Speck- und Brotwürfel streuen.

Lachs pochiert an einer Kapernsauce 4 Personen

Zutaten:

600 g.	Wildlachs
1,500 l	Wasser
1, 50 dl	Milch
¼ Stk.	Zitrone, Bio
1 P.	Dill, frisch
1	Lorbeerblatt
5 Stk.	Pfefferkörner, weiss
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
50 g	Butter
30 g	Kapern
1 Bund	Petersilie



Vorbereitung:

- Lachsseite waschen und abtrocknen.
- Die Lachsseite mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Weissm Pfeffer würzen und mit frischem Dill belegen.
- Die gewürzte Lachsseite mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- Zitrone in Scheiben schneiden.
- Petersilie waschen und hacken.

Zubereitung:

- Wasser, Milch, Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zusammen aufkochen.
- Die Temperatur auf 75° reduzieren.
- Wildlachs mit der Hautseite nach unten in das Milchwasser legen und Zitronenscheiben zufügen.
- Etwa 20 – 25 Minuten bei 75° pochiern.
- Wildlachsseite aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und portionieren.

Kapernsauce:

- Butter in ein Pfännchen geben und heiss werden lassen, Kapern zufügen und schwenken.

Präsentation:

- Den Teller mit einem Kapernsaucenspiegel versehen die Lachstranche darauf setzen und mit Petersilie bestreuen.

Basmatireis

Zutaten:

300 g	Reis
4,50 dl	Wasser
½ TL	Salz

Zubereitung:

- Den Reis im Sieb unter fließendem, kaltem Wasser spülen bis dieser klar ist.
- Wasser und Salz mit dem Reis in eine Pfanne geben. Aufkochen und zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 15' quellen lassen.

Karotten

Zutaten:

250g	Karotten
2 TL	Butter
n.B.	Salz und Pfeffer
1 TL	Zucker

Zubereitung

- Die Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen und die geschälten in Stengelchen geschnittenen Karotten unter kaltem Wasser abbrausen, zur Butter geben, vorsichtig salzen, mit Zucker bestreuen und ca. ½ dl Wasser zufügen.
- Das Gemüse zugedeckt bei sehr milder Hitze 10 bis 15' köcheln lassen.

Broccoli

Zutaten:

300g Broccoli
2 TL Butter
n.B. Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung

- Vom Broccoli die Röschen abtrennen.
- Die Blütenstiele dünn abschälen und in Scheiben schneiden.
- Röschen und Scheiben in kochendem Salzwasser auf den Punkt garen
- Das Gemüse für einen kurzen Augenblick in kaltes Wasser legen. So wird der Garprozess gestoppt.
- Butter in der Sauteuse aufschäumen, Broccoli zugeben, heiss werden lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat vorsichtig würzen.

Pikanter Traubensalat mit warmem Ziegenkäse

4 Personen



Zutaten:

200 g Traubenbeeren gemischt.

4 Sch. Ziegenkäse
Schwarzer Pfeffer

Vinaigrette:

2 EL. Vollrahm
1 EL. Baumnussöl
2 EL. Balsamicoessig, weiss
n.B. Salz Pfeffer
1 Prise Zucker

Garnitur:

1 EL. Gehackte Baumnüsse
1 Bund Petersilie glattblättrig

Zubereitung:

- Die gewaschenen Trauben halbieren und entkernen
- Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren.
- Trauben beifügen und etwas ziehen lassen.
- Ziegenkäse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im oberen Teil des auf 180° C vorgeheizten Ofens 5' bis 10' warm werden lassen.
- Mit Baumnussöl beträufeln und pfeffern.

Anrichten:

- Den Traubensalat auf die Teller verteilen.
- Den warmen Ziegenkäse darauf legen und die gehackten Baumnüsse darüber streuen und mit der glattblättrigen Petersilie garnieren.

En Gueta wünscht Erwin Gurzeler