

**149. Kochabend**  
**06.10.2023**

Abendchef: Thomas Bär



# Menü für unsere Lieben

## **Poulet-Spiessli an einer Limettensauce**

*Chandon Garden Spritz auf Eis mit Orange und Rosmarin*

\*\*\*

## **Lachsmousse mit Käsechips**

*Maienfelder Blanc de Noir von Martin Tanner*

\*\*\*

## **Schweinsfilet im Teigmantel**

an einer Portweinrahm Sauce mit getrockneten Tomaten

Rüebli-Risotto

*Adèo Bolgheri DOC Rosso, Campo alla Sughera*

\*\*\*

## **Apfel Tiramisu im Glas mit Mandelkrokant**

## Welcome-Drink: Chandon Garden Spritz auf Eis mit Orange und Rosmarin

4 Personen

0,75 l	Chandon Garden Spritz	Grosse Weingläser mit Eis füllen. Mit <i>Chandon Garden Spritz</i> auffüllen.
20	Eiswürfel	3-4 Rosmarin-Nadeln und einem Schnitz Orange verzieren.
1 Zweig	Rosmarin	
½	Orange (Bio)	

## Poulet-Spiessli an einer Limettensauce

4 Personen



600 g	Poulet-Hackfleisch	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Hackfleisch, Cornflakes, Ei, Sesam, Curry, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu ca. 24 Bällchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bällchen mit dem Öl bestreichen.
60 g	Cornflakes	
1	Ei	
2 TL	Sesam geröstet	
2 TL	milder Curry	
0.75 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens.
1 EL	geröstetes Sesamöl	

### Limettensauce:

2	Limetten	Limetten heiss abspülen, trocken tupfen, Schalen in eine Schüssel reiben, ganzen Saft dazu pressen. Granatapfel quer halbieren, von einer Hälfte den Saft auspressen, dazu gessen. Von der anderen Hälfte die Kerne auslösen, mit Sojasauce, Honig und Chiliflocken daruntermischen. Petersilie fein schneiden, daruntermischen.
1	Granatapfel	
2 EL	Sojasauce	
1 EL	flüssiger Honig	
1 TL	Chiliflocken	
4 Zweige	glattblättrige Petersilie	
24	Holzspiesschen	Pouletbällchen aus dem Ofen nehmen, an die Spiesschen stecken, mit der Sauce anrichten.

## Lachsmousse mit Käsechips

8 Personen



### Käsechips:

**30 g** geriebener Gruyère Ofen auf 160 Grad vorheizen. Käse und Sesam mischen, mit genügend  
**30 g** geriebener Sbrinz Abstand 8 Häufchen von je ca. 1 EL Käsemasse auf ein mit Backpapier  
**1 EL** Sesam belegtes Blech verteilen. Mit einem Löffelrücken zu Streifen von je ca. 3 x  
12 cm Länge drücken.

Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen,  
Käsechips auf einem Gitter auskühlen.

### Lachsmousse:

**1** Schalotte Schalotte schälen, grob hacken, mit Lachs, Kapern und Sauermilch pürieren.  
**200 g** geräucherter Lachs in Tranchen Von der Zitrone die Schale dazu reiben, würzen.  
**1 EL** Kapern  
**180 g** Dessert extrafin (Sauermilch)  
**1** Bio-Zitrone  
**0.5 TL** Salz  
**wenig** Pfeffer

**2 dl** Vollrahm Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Lachsmasse ziehen, in die Gläser verteilen. Zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.

**wenig** Micro Greens Kurz vor dem Servieren Mousse mit den Micro Greens und Käsechips garnieren.

## Schweinsfilet im Teig an einer Portweinrahm Sauce mit getrockneten Tomaten

6 Personen



### Schweinsfilet im Teig

800 g	Schweinsfilet
500 g	Kalbs-Brät
16 Tranchen	Speck
wenig	Bratbutter
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
3	Scharlotten
50 g	Pistazien
2 Rollen	Blätterteig eckig

Schweinsfilets 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne mit Bratbutter auf höchster Stufe erhitzen und die Filets ca. 3 Minuten rundum goldbraun anbraten.

Petersilie, Schnittlauch und Scharlotten fein hacken und mit Brät vermischen. Pistazien grob hacken und in Brätmischung dazugeben.

Ausgewallter Blätterteig mit Speck belegen und mit Brätmischung dünn bestreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen.

Den Rand mit Ei bestreichen und an beiden Längsseiten nach oben einklappen. Beide Enden ebenfalls einklappen. Filet mit der Teig-Naht nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen. An der dicksten Stelle Fleischthermometer hineinstecken, sodass sich die Spitze in der Mitte des Filets befindet. Dann die Filets auf dem Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Aufgepasst beim Einstellen des Thermometers: Zieltemperatur ist 63 °C, aber das Fleisch kommt schon bei 57 °C aus dem Ofen!

Bei 57 °C oder nach ca. 30 Minuten Filets aus dem Ofen holen und ca. 5 Minuten ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von 63 °C erreicht ist.

### Portweinrahm Sauce mit getrockneten Tomaten

60 g	eingelegte Tomaten
2	Knoblauchzehen
2	Schalotten
2 EL	Bratbutter
200 ml	Portwein
200 ml	Kalbsfond
300 ml	Rahm
wenig	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch

Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken.

Tomaten, Schalotten und Knoblauch mit Bratensatz andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond dazu giessen und alles auf 150 ml einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet.

Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Am Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch beifügen.

## Rüebli-Risotto

6 Personen



<b>500 g</b>	Rüebli	Rüebli in kleine Stücke schneiden. Zwiebel hacken. Zwiebel und Rüebli in etwas Öl dünsten. Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Zuerst Bouillon dann Rübelsaft nach und nach dazugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 18 Minuten köcheln lassen, bis der Risotto sämig ist, die Reiskörner aber noch etwas Biss haben.
<b>1</b>	Zwiebel	
	Olivenöl	
<b>300 g</b>	Risotto-Reis	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
<b>1 dl</b>	Weisswein	
<b>ca. 7 dl</b>	Bouillon	Zum Servieren Pfanne vom Herd ziehen. Butter in Flocken mit dem Parmesan unter den Risotto rühren.
<b>3 dl</b>	Rübelsaft	
	Salz Pfeffer	
<b>80 g</b>	geriebener Parmesan	
<b>2 EL</b>	Butter	

## Apfel Tiramisu im Glas mit Mandelkrokant

10 Personen



### Mandelkrokant

100 g gehobelte  
Mandeln  
3 EL Zucker  
1 EL Butter

In einer Pfanne Butter schmelzen und auf mittlerer Hitze die gehobelten Mandeln mit Zucker unter ständigem Rühren rösten. Anschliessend auf Backpapier legen und abkühlen lassen.

### Apfelmasse

600 g Äpfel (säuerlich)  
100 g Vanillesosse zum  
Kochen  
50 g Zucker  
150 ml Apfelsaft  
1 TL Zimt

Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Das Sossenspulver in einem Schälchen mit Zimt, Zucker und Apfelsaft glattrühren und zu den Äpfeln geben. So lange köcheln, bis die Äpfel weich sind (ca. 15 Minuten). Abschmecken und eventuell mit Zucker nachsüssen.

### Creme

250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
200 g Vollrahm  
50 g Milch  
2 TL Vanillezucker

Vollrahm steif schlagen und mit Mascarpone, Magerquark, Milch und Vanillezucker gut verrühren.

### Boden

200 g Lotus-Guetzli  
3 dl Apfelsaft klar

Lotus-Guetzli grob zerbröckeln und in Glas legen (pro Glas ca. 2 Guetzli). Jeweils 2 Esslöffel Apfelsaft darüber träufeln.

### Schichten:

Abgekühlte Apfelmasse auf Boden legen.  
Creme befüllen.  
Am Schluss das Mandelkrokant dazugeben.