

Menue

Mini-Raclettes

Spaghetti mit Knoblauch- Zwiebelpesto

Schweinsfilet im Teig mit Dörräpfel

Diverse Salate

Schokoladen-Rahmcrème

Mini-Raclettes

Möglichst kleine Kartoffeln schwellen, halbieren und eine kleine Mulde ausheben
Mit Käsestückchen füllen. Auf der Unterseite eine kleine Scheibe abschneiden und
auf einem Blech im auf ca. 120°C vorgeheizten Ofen do lange belassen, bis der
Käse geschmolzen ist. Sofort servieren.

Spaghetti

4 Knoblauchzehen	Alle Zutaten fein hacken
1 Zwiebel	Im Olivenöl rösten, bis leicht bräunlich
1 Bund glatte Petersilie	Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1 Bund Schnittlauch	Ueber die Spaghetti anrichten und
1 Zweig Selleriekraut	sofort servieren.
1 dl Olivenöl	

Schweinsfilet im Teig mit Dörräpfel

1 Schweinsfilet
Blätterteig

Marinade

1 TL Gewürzmischung
2 EL frische Kräuter, fein gehackt
5 EL Oel

Alle Zutaten mischen und das Filet damit bestreichen
In Butter anbraten

Füllung

100 g getrocknete Apfelstückli	Apfelstückli ca. 2 h im Weisswein einlegen
1 1/2 dl Weisswein	
500 g Kalbsbrät	Apfelstückli und Brät mischen

Füllung in der Länge des Filets auf die Teigmitte geben. Filet darauf legen und die Teigränder
mit Eiweiss bestreichen und über das Filet legen, gut andrücken. Mit dem Verschluss nach
unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem restlichen Teig Garnituren
ausstechen, mit Eiweiss bestreichen und auf das Filet legen. Das ganze mit Eigelb bedtreichen
und mit der Gabel einstechen.

Ca. 40 min. im auf 220 °C vorgeheizten Ofen backen.

Salate

Sellerie mit Ananas-Stückchen
Rüebli mit Zitronensaft und Zucker
Randen
Nüssler

Schokoladen-Rahmcrème

je 75g Zartbitter- und Milkschokolade
1 EL Cognac
3 EL Espresso
3 Eier
1-2 EL Vanillezucker
100 ml Rahm
2 EL Zucker

Schokolade zerkleinern, mit Cognac und Espresso über dem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen. Rahm und Eiweiss mit je 1 EL Zucker getrennt steif schlagen. Eigelbmasse in die Schokomasse rühren. Eiweiss und Rahm so unterziehen, dass eine Marmorierung zu sehen ist. Crème in Schälchen füllen und ca. 60 min. kühl stellen. Nach Wunsch mit Schokoraspel bestreuen.

Weine

Weisswein: Chasselas 2011 von Fredi Marolf, Erlach
Rotwein: Pinot noir 2011 von Fredi Marolf, Erlach

Der Küsche wünscht gutes Gelingen und rächt e Guete