

MENU (FÜR 4 PERSONEN)
CROSTINI (MOZZARELLA, TOMATEN)
TOMATENSUPPE
HAUSGEMACHTE CORDON-BLEU, COUNTRY-FRIES, GEMÜSE
WEISSE MOCCACREME MIT MANGO

Weisswein: CHASSELAS BERGERADE
Rotwein: Valpolicella Ripasso



Apéro

Zutaten: Parisette
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
8 Scheiben Parisette
100g Mozzarella
1 gr. Tomate, 1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Basilikum

1. Olivenöl mit gepresstem Knoblauch auf Brot streichen.
2. Brot im vorgeheizten Ofen kurz rösten (220°C)
3. Mozzarella und Tomaten in kleine Würfel schneiden.
4. Zwiebel fein hacken, alle Zutaten mischen und würzen.
5. Zutaten auf Crostini verteilen und im Backofen kurz backen bis der Käse geschmolzen ist.

Tomatensuppe



Zutaten: 20 Blatt Basilikum 1 Teelöffel Gemüsebrühe
5 Esslöffel Olivenöl, eine Prise Pfeffer.
1 Teelöffel Salz, 12 Tomaten
250 Milliliter Weisswein 1 Stück Zitrone.
1 Teelöffel Zucker, und 1 Stück Zwiebel.

1. Die Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen.
2. Die Haut von den Tomaten abziehen, und die Tomaten achteln. Zwiebel in feine Würfel schneiden und in dem Olivenöl andünsten. Tomaten dazugeben und mit Weisswein und ggfls mit Gemüsebrühe aufgießen
3. Mit dem Saft der Zitrone, Brühe, Salz, Pfeffer, Zucker würzen und die Suppe ca. 15min. bei schwacher Hitze köcheln.
4. Zum Schluss mit Pfeffer abschmecken und mit dem Kleingeschnittenen Basilikum servieren.



Cordon bleu nach Hausart

Zutaten: 4 Kalbsschnitzel vom Metzger zum füllen
4 dünne Scheiben Gruyere, ca.4x9cm
4 Tranchen Schinken
Mehl, Paniermehl, 1 Ei, 1 EL Milch, Bratbutter
4 Tranchen Speck
1 Zitrone

1. Die Kalbsschnitzel zum füllen aufschneiden dann auf Klarsichtfolie auslegen mit Klarsichtfolie belegen und mit dem Wallholz 5mm dünn walzen oder klopfen. Folie entfernen Fleisch würzen.
2. Je eine Käsescheibe und gebratenen Specktranche mit Schinkentranchen umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2-3cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Schnitzelhälfte darüber legen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft heraus drücken.
3. Für die Panade Mehl und Paniermehl je in ein Teller geben. Ei mit Milch verquirlen, in ein Teller geben.
4. Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen, dann im Ei und anschließend im Paniermehl wenden gut andrücken
5. Cordon bleu portionenweise bei mittlerer Hitze in Genügend Bratbutter beidseitig je 5min knusprig Braten. Mit Zitronenschnitt servieren. Bei Bedarf Kurz im auf 80° vorgeheizten Ofen warm stellen.

Gemüse dämpfen und sep. eine Bechamelsauce dazu servieren. Country Fries im Backofen backen.

Weisse Moccacreme mit Mango

Creme:

2 gehäufte Esslöffel Kaffeebohnen
2dl Rahm
150gr saurer Halbrahm
180 gr Mocca Joghurt
1 Teelöffel Vanillepaste oder Vanillezucker
50gr Zucker

Mango:

1 reife aber nicht zu weiche Mango
1 Zitrone und 3 Esslöffel Grand Marnier
2 Esslöffel Pistazienkerne,
Kakaopulver zum bestreuen.

- 1..Am Vorabend die Kaffeebohnen in eine Schüssel geben und mit dem Rahm übergießen Zugedeckt im Kühlschrank etwa 12 Stunden ziehen lassen. Die Kaffeebohnen-Rahmmischung Absieben. Den Rahm steif schlagen.
2. Saurer Halbrahm, Joghurt, Vanillezucker und Zucker verrühren, den Kaffeerahm unterziehen.
3. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, und klein würfeln. Die Mango mit 2 Esslöffel Zitronensaft und Grand- Manier vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.
4. Mango und Kaffeerahmcreme abwechslungsweise in Dessertgläser einfüllen. Bis zum Servieren kühl stellen. Die Pistazienkerne hacken und vor dem Servieren über die Creme streuen.

Ä Guete mitenand!