



Freitag 10. November 2017

Küchenchef Beat Kummer

Menü (für 4 Personen)

Apérospiesse
Rieslingsuppe
Neuenburgerbraten & Nudeln
Kefen & überbackene Tomaten
Kaffee-Bier-Mousse

Wein:

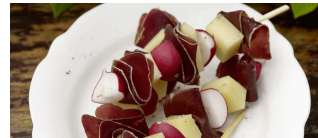
Weiss: Chateau d'Auvernier

Rot: Chateau d'Auvernier Pinot Noir AOC

Apérospiesse

1 Bund Radieschen
100 g Bündner Bergkäse
Salz Pfeffer
70 g Bündnerfleisch
Abwechslungsweise mit den Käsewürfeln und den Radieschen oder Trauben auf Spiesse stecken. Mit Pfeffer & Salz bestreuen, servieren

Radieschen vierteln
Käse würfeln



je zweimal falten

Rieslingsuppe

100 g Lauch
80 g Sellerie
1 Zwiebel
1 Essl Butter
Salz
8 dl Gemüsebouillon
30 g Mehl
20 g Maizena
1 Bund Schnittlauch
3 dl Riesling Silvaner
2 dl Rahm
Pfeffer aus der Mühle

den Lauch rüsten und in feine Streifen schneiden.
Sellerie schneiden und an der Röstiraffel reiben
schälen und hacken
Butter in der Pfanne schmelzen
Gemüse beifügen, salzen. Zugedeckt 5 Min dünsten
Bouillon aufkochen
Mehl und Maizena über das Gemüse sieben und alles untermischen
mit der Bouillon ablöschen und 20 Min kochen lassen
in feine Röllchen schneiden
Wein und Rahm zur Suppe geben und alles pürieren, Suppe durch Sieb passieren und abschmecken
die Suppe heiss werden lassen, anrichten mit dem Schnittlauch bestreuen



Neuenburgerbraten mit Nudeln

1 Neuenburger-Saucisson
800 g Schweinshalsbraten
2 Essl Fleischgewürz
Provençale Kräutermischung
3 EL Bratfett
1 Kräutersträusschen
1 Rüebl
1 Knollensellerie
1 EL Tomatenpüree

Saucisson schälen
eine Tasche eingeschnitten, Saucisson reinlegen
Braten würzen

Braten rundum gut anbraten
im Topf auf den Boden legen
schälen und grob schneiden
schälen und grob schneiden
Gemüse im Bratenfond gut anbraten Tomatenpüree beigegeben



2 dl Rotwein
2 dl Wasser
Salz & Pfeffer nach Bedarf

ablöschen und leicht einkochen lassen
begeben nochmals einkochen lassen

Gemüse neben den Braten legen und den Jus über den Braten giessen. In den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 1 3/4 Std garen lassen. Den Braten aus dem Topf nehmen und das Fleisch kurz ruhen lassen. Den Jus in Pfanne absieben und einkochen lassen. Evtl. mit Mehlbutter binden (1 Essl Butter 1 Essl Mehl)

Nudeln gemäss Anleitung auf Packet in Salzwasser al Dente kochen.

Kefen & überbackene Tomaten

1 Essl Butter
1 kleine Zwiebel fein gehackt
300 g Kefen gerüstet
1 TL Salz
1/2 dl Wasser
50 g Speckwürfeli

Butter in Pfanne aufschäumen
Zwiebeln begeben und glasig dämpfen
Kefen zugeben
salzen
mit Wasser ablöschen, 20 – 30 Min. garen lassen
kurz vor dem anrichten Speckwürfeli knusprig braten und anrichten

2-4 Tomaten
1 kleine Zwiebel fein gehackt
25 g Kräuterbutter
25 g Greyerzer gerieben

Tomaten waschen und quer halbieren (allenfalls schälen
Tomaten kurz in siedendes Wasser tauchen und schälen)
mit der Schnittfläche nach oben in feuerfeste Form legen
salzen, Zwiebel, Kräuterbutter & Greyerzer darüber verteilen

In feuerfester Form mit Alufolie bedecken und in den 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. 20 – 25 Minuten garen

Kaffee-Bier-Mousse

3 Eigelb
4 Essl Zucker
1 dl starker Kaffee, warm (nicht heiss)
1 dl dunkles Bier
1 Vanillestängel (Mark)
4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht
1 Msp Zimt
2 dl Vollrahm geschlagen
2 Eiweiss steif geschlagen



Eigelb und Zucker in Chromstahlschüssel schaumig schlagen. Kaffee, Bier und Vanillemark zufügen. Im heissen Wasserbad zu einer dicklichen Crème rühren und dann sofort in eine kalte Schüssel giessen. Gelatine beifügen und rühren bis sie aufgelöst ist. Zimt darunter rühren und in Kühlschrank ansülzen lassen. Dann Rahm und Eischnee sorgfältig darunter ziehen. Zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.

Mousse mit 2 Esslöffeln Quenelles abstechen und auf Dessertteller anrichten.

Sauce:
0.75 – 1 dl Milch
100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

Milch erhitzen, Schokolade beifügen und schmelzen, auskühlen lassen. Schokoladen-Fäden (evtl. mit einem Sack) über das Mousse ziehen.