



Kochabend vom 03.03.2023

Küchenchef: Christoph Jordi

Menu

Thon- und Tomatenpastetli + Nüsslersalat mit Ei, Zwiebeln, Speck, Champignons, Brotcroutons + Pouletcordonbleu, Ofenkartoffeln, Broccoli + Porto Crème, Sables

+++++

Pastetli (4 Pers): Als Dekoration schwarze Oliven und Petersilie
16 mini Pastetli

Thon

200 gr. Thon

Zwiebeln (klein gehackt)

Essig (kann von Silberzwiebeln/Gurken sein)

Mayonnaise, Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Paprika, Dill:

alle Zutaten vermischen und nach Vorlieben abschmecken. In ca. 10 Minuten angewärmte Pastetli füllen.

Tomaten

2 Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

Oel / Olivenöl

Salz, Pfeffer, Paprika, Basilikum

Alles klein schneiden. In Pfanne Zwiebeln und Knoblauch leicht dünsten, Tomaten begeben und ca: 2 Minuten weiterdünsten. Nach Vorlieben abschmecken. In kurz angewärmte Pastetli füllen

Salat (4 Pers.)

200 Gr. Nüsslersalat (gewaschen)

1 Zwiebel (gehackt)

2 Champions (geschnitten)

200 gr. Speckwürfel/scheiben:

2 Toastbrot (klein gewürfelt)

2 Eier (hartgekocht)

Salz, Pfeffer, Essig und Oel etc.

in Bratpfanne kurz rösten und herausnehmen

Im verbliebenen Fett rösten.
vierteln

Salatsauce herstellen

1 Häufchen Nüsslersalat (angemacht mit Salatsauce) in Mitte vom Teller anrichten. Die restlichen Zutaten über den Salat verteilen.

Pouletcordonbleu, Ofenkartoffeln, Broccoli, Crème fraîche Sauce und Limette

Ofenkartoffeln: (4 Personen)

4 Kartoffeln festkochend (ordentlich waschen) in 3mm Abständen einschneiden. Diese nicht durchschneiden. Danach in Auflaufform setzen.

40 g Butter

3-4 EL Oel

Salz und Pfeffer

Butter schmelzen, mit Öl vermengen + über die Kartoffeln giessen
mit Salz und Pfeffer würzen

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Je nach Größe der Kartoffeln zwischen 45 und 60 Min. bei 200 Grad backen.

frische Petersilie

waschen, fein hacken und die fertigen Kartoffeln damit bestreuen.



Kochabend vom 03.03.2023

Küchenchef: Christoph Jordi

Pouletcordonbleu: (4 Personen)

4 Pouletbrüstchen

Brüstchen halbieren ohne ganz durchzuschneiden. In Chräschelsäckli/Celofanpapier dünn klopfen und leicht würzen.

4 Scheiben runden Schinken

4 Tranchen Käse

Zahnstocher

Brüstchen mit Schinken und Käse belegen, zusammenklappen, mit Zahnstochern zusammenheften.

Panade:

2 EL Mehl

Paniermehl

2 Eier

Etwas Milch

in je 1 flaches Teller geben

in tiefem Teller vermischen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Senf etc.

Zubereitung: Cordonbleu im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen, danach in der Ei- Masse wenden und im Paniermehl allseitig panieren. Ein zweites Mal in Ei-Masse und im Paniermehl wenden.

Bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter/Oel beidseitig je 3-4 Minuten braten.

Broccoli

Ca.700 gr. gewaschen

In Röschen schneiden und 3- 5 Minuten dämpfen

Crème fraîche Sauce:

1 Becher Crème fraîche

Würzen (Senf, Salz, Pfeffer, Paprika, div Gewürze etc.)

2 Stück Limetten

im Zickzackschnitt schneiden d.h. halbieren

Portocreme (4 Pers.)

1 dl. Porto

50 gr. Zucker

2.25 dl Doppelrahm

Schale von 1 Limette

Saft von 1 Limette

in einer Schüssel schaumig rühren (ca. 10 Minuten)

Kühlstellen oder gefrieren

Vor dem Servieren in Gläser abfüllen, mit einem Tupf Rahm und Minze garnieren, (im Herbst mit Trauben)

Wenn gefroren in Scheiben schneiden auf einem Teller verteilen mit Rahm und Minze garnieren (Im Herbst mit Trauben). Allenfalls ein wenig Porto darüber träufeln.

Sablé (4 Pers.)

175 gr. Butter oder Margarine

80 gr. Butter

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Esslöffel Milch

250 gr. Mehl

während ca. 10 Minuten schaumig rühren

in Portionen begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen

2 Rollen von je 3–4 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Min. kühl stellen oder kurz tiefkühlen. Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sofort backen in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 10–12 Min. Rest kühl stellen.