

## Menu

*Pouletterrine im Tässli*  
*Rüebli – Ingwer Suppe*  
*Zürcher Geschnetzeltes mit Wildreis und Bohnenbündel*  
*Schichtdessert mit Weintrauben*

*Weiss - Wein : Tartagnin Blanc ( La Côte )*

*Rot - Wein : Rocche'n Roll 2019 ( Monforte d'Alba / Italia )*



### Pouletterrine im Tässli

Rezept für 16 Personen !

#### **Zutaten:** für 16 Personen

- 16 Espressotassen	210 gr. Brunoise Gemüsewürfeli
- 750 gr.	Pouletbrüstli
- 3 Stk.	Eier
- 7,5 dl.	Vollrahm
- Pfeffer, Gewürze	1,5 Tl. Salz
- 4 Esslöffel Kerbel	Fein gehackt

Brunoise ca. 2 Min. blanchieren, abschütten und gut trocknen. Pouletbrüstli, Eier, Vollrahm und Gewürze zusammen pürieren. Danach den Kerbel und die Brunoise daruntermischen und in die Tassen verteilen.

Im 160 Grad vorgeheizten Backofen in der unteren Hälfte des Ofens ca. 20 Minuten Backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Garnieren und lauwarm servieren.



### Rüebli – Ingwer Suppe

Rezept für 16 Personen !

#### **Zutaten:** für 16 Personen

- 1.8 kg. Rüebli	- 3 Schalotten
- 3 Tl. Frischer Ingwer	- 3 EL Butter
- 1.8 Lt. Gemüse Bouillon	- 1.5 Tl. Salz, Pfeffer, Gewürze
- 6 dl. Rahm	
- Garnitur:	
- 3 Rüebli, 1,5 Bund Petersilie, 2 Zitronen	

Rüebli, Schalotte und Ingwer schälen. Rüebli und Schalotte in Scheiben schneiden, Ingwer fein reiben. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rüebli, Schalotte und Ingwer ca. 2 Min. andämpfen.

Bouillon dazu giessen, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren.

Rahm knapp steif schlagen, die Hälfte des Rahms darunter rühren, würzen.

Rüebli schälen, mit dem Sparschäler feine Streifen abschälen, im siedenden Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren, kurz ins eiskalte Wasser legen, abtropfen.

Petersilie grob schneiden. Suppe anrichten, restlicher Schlagrahm mit den

Rüeblistreifen und Petersilie auf der Suppe verteilen, von der Zitrone die Schale darüber reiben.



### Zürcher Geschnetzeltes mit Wildreis und Bohnenbündel

Rezept für 16 Personen

**Zutaten:** für 16 Personen

- 2400 gr. Kalbfleisch à la minute
- 3 El. Mehl, Salz, Pfeffer, Gewürze
- 3 Zwiebeln fein gehackt
- 600 gr. Champignons in feinen Scheiben
- 3dl. Weisswein, 7.5 dl. Vollrahm
- 3 dl. Fleisch Bouillon
- 3 El. Maizena, Gewürze

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch, würzen, portionenweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen.

Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.

Wein dazu giessen, fast vollständig einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen. Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

- 1kg Wildreis, 2 lt. Gemüse Bouillon, 2 gehackte Zwiebeln

- Bohnenbündel auf seperatem Blatt



### Schichtdessert mit Weintrauben

Rezept für 16 Personen !

2 kg Weintrauben, 500 gr. Quark, 500 gr. Mascarpone, 5 dl. Schlagrahm, 4 Pck. Kekse (Cookies),  
2 Pck. Vanilliezucker, 200 gr. Zucker

Die Sahne steif schlagen, aus Quark, Mascarpone und Zucker eine Creme zubereiten und mit der Schlagsahne verrühren. Die American Cookies zerbröseln. In eine große Schüssel die Hälfte der Weintrauben geben, darüber die Hälfte der Creme verteilen, darauf die Hälfte der zerbröselten Cookies, danach wird alles nochmal in gleicher Reihenfolge geschichtet.

Tipp: Am besten lässt man das Dessert noch etwas stehen, damit die Creme sich verteilen kann.

U nes Kafi mit Schnaps derzue...!

Ae Guete mitenand...!!