

Menü vom Frauentag 2024

- ✿ Chicorée-Salat mit Schafskäse
- ✿ Weiße Wurzelschaumsuppe mit Safran und gebratener Lachsforelle
- ✿ Zart gebratenes Schweinsfilet vom Vulkanlandschwein mit Polenta-Flan an Kräuterseitlingen, geschmorrtes Wintergemüse, Rotweinsauce
- ✿ Süßes Duo: Krokantcreme, Himbeer-Schokomousseschnitte



Chicorée-Salat mit Schafskäse

Menge	Zutaten	Zubereitung
Menge für 10 Port. 5 Stk. 150 g	Chicoréeblätter Schafskäse Salz, Cayennepfeffer Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch	<ul style="list-style-type: none"> • Chicoréeblätter waschen, trocken tupfen, fein schneiden • Lauch waschen, feinblättrig schneiden • Frischkäse und Paprika kleinwürfelig schneiden • Zutaten vermengen, würzen, mit Honigsenfauce marinieren
½ Stk. ½ Stk.	Roter Paprika, Lauch Schwarzbrotstcheiben	
150 g 1 El. 100 g 1 El.	Honig-Senfsauce: Creme fraiche Honig Sauerrahm Dijonsenf	<ul style="list-style-type: none"> • kleine Menge der Senfsauce mit Algenpulver vermischen – Gitter auf Vorspeisenteller spritzen • Schwarzbrotkreise ausstechen und auf Teller setzten, diese mit Chicorée-Salat im Kreisring füllen • mit Kresse garnieren

Weiße Wurzelschaumsuppe mit Safran und gebratener Lachsforelle

Menge	Zutaten	Zubereitung
Menge für 12 Port. 500 g	Wurzelgemüse (Pastinake, Sellerie, Petersilwurzel)	<ul style="list-style-type: none"> • Wurzelgemüse kleinwürfelig schneiden • Fein geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, • Wurzelgemüse kurz mitrösten, mit Wasser aufgießen, würzen • Ingwer dazu geben und langsam köcheln lassen • Suppe passieren, abschmecken • Kokosmilch und Safranpulver beifügen – ziehen lassen, • Lachsfilet, säuern, würzen, scharf anbraten • Suppe anrichten: <ul style="list-style-type: none"> - Lachsfilet einlegen, - Suppe eingießen, - Kokosschaum (Schlagobers), - Kresse, Safranfäden garnieren
2 Stk.gelbe 5 Stk.	Zwiebel Knoblauchzehen Olivenöl, Salz weißer Pfeffer, Ingwer	
1,5 l 200 ml ½ Kl.	Wasser Kokosmilch Safranpulver Safranblätter	
600 g	Lachsfilet, Zitronensaft, Sz, Pf, Olivenöl	

Schweinsfilet/Polentaflan/Kräuterseitlinge/Wintergemüse/Rotweinsauce

Menge	Zutaten	Zubereitung
Menge für 4 Port. 1 Stk. 300 ml	Schweinslungenbraten Pfeffer, Kräutersalz, Rosmarinzweig, Öl Suppe, Mehl, Wein, Obers	<ul style="list-style-type: none"> Schweinsfilet gut würzen, rundum scharf anbraten, dünsten Aus dem Bratenrückstand einen Saft bereiten: dazu Rückstand etwas stauben, mit Portwein aufgießen, etwas Obers dazu und einkochen lassen
Menge für 8 Port. 2 Stk. 3 El. 1 Stk. 200 g Ca. 1 l 30 g 50 g gerieb.	Schalotten Olivenöl Knoblauchzehe Maisgrieß Gemüsesuppe Salz, Basilikum Butter Parmesam	<ul style="list-style-type: none"> Fein gehackte Schalotten und Knoblauch anschwitzen Maisgrieß dazu, gut durchrühren, aufgießen und bei niedriger Stufe 25 min. quellen lassen – öfter umrühren! Butter, Parmesan und gehacktes Basilikum einrühren durchziehen lassen, abschmecken kl. Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen, Masse eindressieren Im Wasserbad bei 90° warmhalten Seitlinge scharf in Öl anschwitzen, salzen, pfeffern Zucker karamellisieren, Gemüse darin anbraten, würzen
400g 800 g	Kräuterseitlinge Kohlsprossen, Karotten, Sellerie	
Ca. 10 Port. 25 g 120 ml 120 ml	Korallenchips Weizenmehl (480 gl.) Speiseöl Wasser	

Süßes Duo: Krokantcreme, Himbeer-Schokomousseschnitte

Menge	Zutaten	Zubereitung
50g 50 g 150 g 50 g ¼ l ¼ l 1 Kappe	Zucker Haselnüsse Creme: Nougat weiße Schokolade Schlagobers Quimiq Cointreau	<ul style="list-style-type: none"> Krokant: Zucker und Haselnüsse karamellisieren, auskühlen, fein reiben Nougat und Schokolade zerlassen Quimiq und Obers steif schlagen, Schokolade einrühren, abschmecken Creme in Schokoschälchen dressieren, mit Haselnussspitz garnieren
6 Stk. 220 g 220g 70 g 220 g 1 Tl. 750 g 50 g 10 Bl. 1 l 500 g 200 g 30 g 3 Bl.	Himbeer-Schokomousseschnitte Eier Butter Staubzucker Mehl Nüsse Backpulver Himbeergelee Himbeeren Zucker Gelatine Cointreau Schlagobers Quimiq Weiße Schokolade Zucker Gelatine Cointreau	<ul style="list-style-type: none"> Schnee schlagen Dotter und Zucker schaumig rühren Mehl + Backpulver, Nüsse einrühren, Eischnee unterheben Masse auf ein großes Kombiblech streichen, backen (180°, OH_UH, ca. 20 Min.) Auf den überkühlten Boden das Himbeergelee gießen, kaltstellen Quimiq und Schlagobers gemeinsam aufschlagen, zerlassene Schokolade einrühren, Gelatine untermischen, abschmecken Masse auf den Tortenboden gießen, über Nacht kalt stellen