

# 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, geschmortes 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"> <li>• Chicoréeblätter waschen, trocken tupfen, fein schneiden</li> <li>• Lauch waschen, feinblättrig schneiden</li> <li>• Frischkäse und Paprika kleinwürfelig schneiden</li> <li>• Zutaten vermengen, würzen, mit Honigsenfauce marinieren</li> </ul>
½ Stk. ½ Stk.	Roter Paprika, Lauch  SchwarzbrotscHEIBEN	
150 g 1 El. 100 g 1 El.	<b>Honig-Senfsauce:</b> Creme fraiche Honig Sauerrahm Dijonsenf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kleine Menge der Senfsauce mit Algenpulver vermischen – Gitter auf Vorspeisenteller spritzen</li> <li>• Schwarzbrotkreise ausstechen und auf Teller setzten, diese mit Chicorée-Salat im Kreisring füllen</li> <li>• mit Kresse garnieren</li> </ul>

## 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"> <li>• Wurzelgemüse kleinwürfelig schneiden</li> <li>• Fein geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen,</li> <li>• Wurzelgemüse kurz mitrösten, mit Wasser aufgießen, würzen</li> <li>• Ingwer dazu geben und langsam köcheln lassen</li> <li>• Suppe passieren, abschmecken</li> <li>• Kokosmilch und Safranpulver beifügen – ziehen lassen,</li> <li>• Lachsfilet, säuern, würzen, scharf anbraten</li> <li>• Suppe anrichten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lachsfilet einlegen,</li> <li>- Suppe eingießen,</li> <li>- Kokosschaum (Schlagobers),</li> <li>- Kresse, Safranfäden garnieren</li> </ul> </li> </ul>
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"> <li>Schweinsfilet gut würzen, rundum scharf anbraten, dünsten</li> <li>Aus dem Bratenrückstand einen Saft bereiten: dazu Rückstand etwas stauben, mit Portwein aufgießen, etwas Obers dazu und einkochen lassen</li> </ul>
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 Parmesan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fein gehackte Schalotten und Knoblauch anschwitzen</li> <li>Maisgrieß dazu, gut durchrühren, aufgießen und bei niedriger Stufe 25 min. quellen lassen – öfter umrühren!</li> <li>Butter, Parmesan und gehacktes Basilikum einrühren</li> <li>durchziehen lassen, abschmecken</li> <li>kl. Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen, Masse eindressieren</li> <li>Im Wasserbad bei 90° warmhalten</li> <li>Seitlinge scharf in Öl anschwitzen, salzen, pfeffern</li> <li>Zucker karamellisieren, Gemüse darin anbraten, würzen</li> </ul>
400g  800 g  Ca. 10 Port. 25 g 120 ml 120 ml	Kräuterseitlinge  Kohlsprossen, Karotten, Sellerie  Korallenchips Weizenmehl (480 gl.) Speiseöl Wasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Zutaten glatt verrühren</li> <li>1 El. In heiße, beschichtete Pfanne gießen</li> <li>Solange braten, bis sie nicht mehr spritzen, wenden</li> <li>Auf Küchenpapier abtropfen lassen</li> </ul>

## Süßes Duo: Krokantcreme, Himbeer-Schokomousseschnitte

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