

Menu

Blancs de poulet à la vapeur à la mode thaïlandaise,
sur lit de curry

--

Salade saisonnière et ses cuisses de grenouilles

--

Entrecôte double à la sauce au poivre rouge
Légumes du jour

--

Fromages assortis

--

Tarte aux pommes à la façon du chef
chantilly fraîche

--

Café, Friandises

- Champagne
- Vin blanc
- Vin rouge

Blancs de poulet à la vapeur à la mode thaïlandaise, sur lit de curry

Als Erstes genügend Kräuter fein geschnitten und Peperoni-Julienne (rot und gelb) vorbereiten, wird bei fast allen Gängen benötigt.

Zutaten:



2 Pouletbrüste
2 Bananen
1 Apfel
2 frische Feigen
Curry
3,5 dl Rahm
3,5 dl Kaffeerahm
Zucker



Zubereitung:

Teller vorwärmen

- Currysauce zubereiten (frisch oder aus dem Päckli – in jedem Fall nachwürzen)
- Pouletbrüste aufschneiden, Flachklopfen und rezent würzen.
- Bananen (ganz) in die Pouletbrust rollen.
- Die Rolle satt in eine Klarsichtfolie wickeln, das Ganze zusätzlich in Alufolie wickeln.
- Die „Rollen“ im Dampf (wenn kein Dampfgerät vorhanden, Pfanne mit Sieb versehen Wasser bis an den Siebrand zugeben und mit Deckel zudecken) kochen, wenn mit einem Zahnstocher leicht durchgestochen werden kann ist das Fleisch gar (ca. 30 Min.).
- Vor dem Anrichten, auspacken und in 3 cm Tranchen schneiden und auf Curry-Spiegel legen (pro Person 3 Stk.).
- Geschälter Apfel in kleine Würfel (0,5 cm) schneiden und in Zuckersirup (Zucker und Wasser) kurz aufkochen.
- Frische Feigen in kleine Würfel schneiden und unter die aus dem Zuckersirup herausgenommenen Äpfelwürfel mischen.
- Diese Früchtebeilage zu den Pouletbrusttranchen legen.

Den ganzen Teller mit entsprechenden Kräuter und Peperoni-Julienne dekorieren und servieren.

→ dazu ein trockener Weisswein

Salade saisonnière et ses fruits de mer

Zutaten:



8 Riesencrevetten

8 kleine Pulpos

4 kleine Tranchen Lachs

4 Jakobsmuscheln (teilen)

4 Eglifilets

Anstelle der Fische und Meeresfrüchte können auch Froschschenkel (6 Stück pro Person) genommen werden)

6 verschiedene Blattsalate

Diverse Kräuter

Olivenöl

Balsamico

Gewürze

Zubereitung:

- Fische und Meeresfrüchte (Froschschenkel) einzeln in Olivenöl braten, salzen und pfeffern.
- Salatblätter mundgerecht zerkleinern.
- Salatsauce zubereiten mit Olivenöl und Balsamico. Nach Gutdünken würzen (keinen Knoblauch und keine Zwiebeln verwenden).
- Salatblätter in eine Schüssel geben und Salatsauce darüber geben. Das Ganze mischen.
- Salat auf einen tiefen, grossen (nicht vorgewärmten) Teller geben und die noch warmen Fische und Meeresfrüchte (Froschschenkel) auf dem Salat sorgfältig verteilen.

Mit Kräuter und ganzen Schnittlauchstreifen dekorieren und servieren.

→ dazu ein fruchtiger Weisswein



Entrecôte double à la sauce au poivre rouge Légumes du jour

Zutaten:



- 1 Peperoni rot
- 1 Peperoni gelb
- 1 grosse Aubergine
- 2 grosse Zucchini
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Tomaten
- 200 gr. neue Kartoffeln (kleine)
- 600 - 700 gr. Entrecôte double (gut abgehangen)
- 1 Portion Kalbs- oder Rindsfond (Migros flüssig, Globus in Pulverform)
- 1 l Tischwein
- Küchengewürze, Zucker, Essig

Zubereitung:

Teller vorwärmen

- Peperoni in $\frac{1}{2}$ - 1 cm Streifen schneiden.
- Aubergine längs teilen in $\frac{1}{4}$ cm Scheiben schneiden.
- Zucchini in $\frac{1}{2}$ cm Rondellen schneiden.
- Zwiebel teilen und fein schneiden.
- Tomaten in $\frac{1}{8}$ zerteilen (können müssen aber nicht geschält werden)
- Die Gemüse einzeln in Olivenöl auf nicht zu grossem Feuer braten (kein Deckel!)
- Tomaten nur kurz braten
- Das gesamte Gemüse „vorzu“ mit Salz, ein wenig Zucker, ein paar Tropfen Essig würzen.
- Das gekochte (al dente) Gemüse sanft zusammenführen, auf ein grosses Kuchenblech auslegen und in Wartestellung bis zum Anrichten in den Backofen, 85° geben.
- Die neuen Kartoffeln, ungeschält, halbieren und in Olivenöl langsam braten, nur salzen. Separat in einem flachen Gefäss in den Backofen, 85° , in Wartestellung bis zum Anrichten.



- Das Entrecôte längs teilen und die beiden Teile am Stück in Sonnenblumen- oder Erdnussöl stark, auf allen Seiten, anbraten. Öl abschütten und das Fleisch nochmals, aber mit kleineren Hitze, in Butter wenden.
 - Die beiden Stücke ganz auf ein Kuchengitter legen und im Backofen mit ca. 80 - 85° 1,5 - 2 Std. garen lassen (keine Befürchtung, das Fleisch wird zart und rosa sein!)
 - Den Fond in eine kleine Pfanne geben, mit dem Rotwein ablöschen und köcheln lassen, bis eine starke Reduktion entsteht.
 - ➔ Auf 1 l Rotwein sollte noch 1,5 dl für den Saucenspiegel übrig bleiben.
 - In der Regel ist kein Nachwürzen notwendig. Bei zu hohem Anteil Fond mit Wasser korrigieren. (kann auch mit 1 Esslöffel Gin bereichert werden).
 - Fleisch in 1,5 - 2 cm Scheiben schneiden, pro Person 3 Stück, auf Saucenspiegel legen.
 - Gemüse dazu legen
 - Kartoffeln dazu legen
- Das Ganze mit der vorbereiteten Gemüsejulienne dekorieren und servieren.
- ➔ dazu einen schweren Rotwein



Fromages assortis

Zutaten:	200 gr.	Blaukäse (Gorgonzola, Blue Stilton, Roquefort)
	150 gr.	Brie (in der Saison Vacherin)
	200 gr.	alten Gruyère
	150 gr.	Chèvre (weich)
	50 gr.	Baumnüsse
	100 gr.	blaue Trauben
	100 gr.	weisse Trauben
	1 Birne	
		Diverse Brotsorten

Zubereitung:

- Den Käse in gleichmässigen Portionen auf einen grossen Teller geben
- Mit den Früchten dekorieren

Mit diversen Brotsorten servieren (keine Butter)

→ dazu ein Dessertwein



Tarte aux pommes à la façon du chef chantilly fraîche

Zutaten:

2 - 3 Äpfel je nach Grösse (wenn möglich Boskop)
1 Blätterteig 32 cm Durchmesser (ausgewallt)
1 grosses Ei
Zucker
2 Sachets Vanillinzucker (vom Besten!)
3 dl Halbrahm
8 dl Vollrahm
½ Kaffeelöffel Maisgriess
1,5 Esslöffel geriebene Haselnüsse oder Mandeln

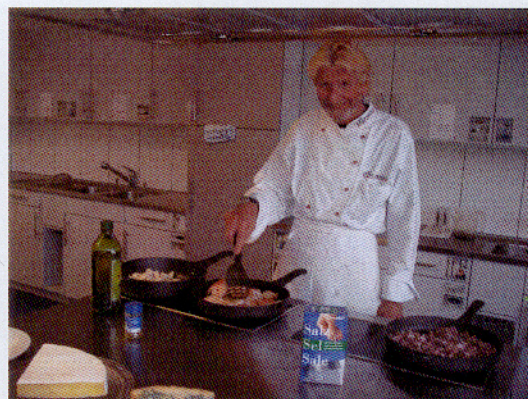


Zubereitung:

- Teig noch leicht auswallen und auf der Backfolie in das runde Kuchenblech legen. Teigrand, doppelt, sorgfältig nach innen legen.
- Die geriebenen Mandeln/Haselnüsse gleichmässig auf dem Teigboden verteilen. Maisgriess auf dem Teigboden verteilen, 2 Kaffeelöffel Zucker auf dem Teigboden verteilen.
- Äpfel schälen, vierteln und in **hauchdünne** Scheiben schneiden.
- Äpfel in Kreisform auf den Teigboden bringen.
- **Das „Teigli“:** 1 ganzes Ei in einer Schale aufschlagen, 2 Sachets Vanillinzucker, 1 Esslöffel Zucker, 3 dl Vollrahm und 3 dl Halbrahm dazugeben. Die Zutaten mit einem Schwingbesen verrühren. (auf Wunsch mit einem flachen Esslöffel Grand Marnier bereichern)
- Backofen mit 210° vorheizen, Kuchen noch ohne „Teigli“, Ober- und Unterhitze, in den Ofen schieben.
- Nach 5 Minuten, Kuchen raus nehmen und das „Teigli“ regelmässig darüber verteilen und für ca. weitere 40 Min. bei 200° im Backofen backen. Die letzten 5 Min. nur Unterhitze einstellen.

Mit handgeschlagenem Vollrahm servieren.

→ dazu ein Vin Mousseux



E Guete
Jean-Pierre Ch. Krähenbühl
September 2004

Menubeschrieb für 4 Personen

Seite 8/8