

Kochgruppe Scharf Lachen

Menu vom 14. März 2014

Tomatensuppe „le chef“



*



Warmer Spargelsalat „Italiano“

*

**Pouletbrüstchen auf Safran-Lauch-Kartoffeln
mit Honig-Essig-Sauce**



*

Coupe Calvados

Tomatensuppe „le chef“

5 mittelgrosse, reife Tomaten	leicht eingeschnitten in heisses Wasser geben, danach schälen und in Würfel schneiden
1 grosse Zwiebel	
4 Knoblauchzehen	fein schneiden, in
Olivenoel	andünsten, Tomaten begeben.
½ EL Mehl	darüber streuen und mit
5 dl Gemüsebouillon	ablöschen.
ca. 50 g Tomatenpüree	unterrühren,
1 kleiner Rosmarinzweig	begeben und ca. 10-15 min. mit köcheln lassen. Danach Rosmarinzweig heraus nehmen und anschliessend mit dem Stabmixer pürieren.
Das Ganze mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. (Nach Belieben kann auch ein „Schuss“ Gin beigemischt werden).	
1½ dl Vollrahm	schlagen, unter die Suppe ziehen und sofort servieren. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

Dazu servieren wir ein mit Gorgonzola überbackenes Baguette.

Warmer Spargelsalat „Italiano“

750 g grüne Spargeln putzen, unteren Teil schälen und schräg in mundgerechte Teile schneiden.

½ TL Salz

1 EL Zucker

in einen Topf mit Wasser geben. Wenn das Wasser kocht, den Spargel einlegen und 5-7 Min. bissfest garen lassen.

Achtung: Vor dem abgiessen der Spargeln etwa 4-5 EL Spargelsud abnehmen.

In der Zwischenzeit: **Marinade**

2 kleine Zwiebeln

ganz fein schneiden und mit

3 EL Essig

6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

eine Prise Zucker

gut mischen und beiseite stellen.

2 EL Butter

in einer Pfanne erhitzen.

2 EL Zucker

darin goldgelb schmelzen lassen.

Mit dem restlichen Spargelsud ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Spargel dazugeben und durchschwenken.

75 g Salami

in Streifen schneiden und zusammen mit

ca. 100 g grünen, entsteinten

und **halbierten** Oliven

auf den Spargeln anrichten. Die vorbereitete Marinade darüber geben und mit

ca. 80 g geschn. Parmesan garnieren.

Pouletbrüstchen auf Safran-Lauch- Kartoffeln mit Honig-Essig-Sauce

Backofen auf 80°C vorheizen. Eine Platte mit erwärmen

4 Pouletbrüstchen trockentupfen. Hautdünn mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in Öl beidseitig je ca. 2 Min. scharf anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen ca. 45 Min. garen.

ca. 8 festkochende Kartoffeln rüsten und in Würfelchen schneiden.

3 Stangen Lauch in feine Ringe schneiden und im restlichen Bratöl andünsten. Mit

1 dl Weisswein ablöschen

und 1,5 dl Bouillon dazugeben. Mit den Kartoffeln weich kochen (ca. 20 Min.)

1 Briefchen Safran **nach der Hälfte** der Garzeit darüber streuen. Allenfalls die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Zum Schluss

150 g Crème fraiche darunterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Honig Essig Sauce

1 Zwiebel fein hacken und in Öl hellgelb dünsten.

3 dl Geflügelfond

1 Teelöffel Honig

2 Esslöffel Weissweinessig begeben und auf grossem Feuer auf ca. 1 dl einkochen lassen und beiseite stellen. Vor dem Servieren nochmals aufkochen und

80 g Butter in Flocken in der leicht kochenden Sauce zurühren. Nach Belieben abschmecken.

Die fertigen Pouletbrüstchen aufschneiden und auf dem Gemüse anrichten. Mit der Sauce und einem Peterliträusschen garnieren.

Coupe Calvados

Saft einer ½ Zitrone
wenig Zitronenschale

1 dl Weisswein

1 dl Wasser

3 EL Zucker

3 kochfeste Äpfel

aufkochen

schälen, halbieren, Kerngehäuse
ausstechen. Die Hälften in 4 gleich-
mässige Schnitze teilen, **knapp**
weichkochen und herausfischen. In
Portionen auf dem Teller anrichten.
Die Sauce ca. zur Hälfte einkochen und
dann **auskühlen** lassen. Die
Zitronenschalen herausnehmen. Mit

Calvados

den Saft nach Belieben abschmecken und
über die Apfelschnitze verteilen.

Vanilleglacé

dazugeben und

ein wenig geröstete Mandelstifte

darüber geben und sofort servieren.

En Guete wünscht dä Chef



Bruno