

# Kochgruppe Scharf

Menü vom Freitag 10. Jan. 2014

**Wintersalat**  
mit

**Zitronen - Lachs**  
im Blätterteig

\*\*\*\*\*

**Fleischvögel**  
an Biersauce

**Geröstete Polenta**  
mit Lachner Zigerklee

**Gemüse**  
Blumenkohl u. Bohnen

\*\*\*\*\*

**Clementinen – Beeren - Gratin**

En guetä wünscht Üch dä  
Chefkoch Andi

## Wintersalat

Für 4 Personen

80 g Chicorée  
100 g Cikorino rosso  
100 g Endivie

Putzen und in mundgerechte Stücke schneiden (vom Chicorée 8 Blätter beiseite legen zum dekorieren).

2 Tl Senf grobkörnig  
8 El Aceto balsamico  
6 El Baumnuss öl  
Salatkräuter  
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, würzen.

Baumnüsse  
Butter

Fein hacken und in Bratpfanne Rösten (zum dekorieren)

Servieren: Seitlich den Salat auf Teller anrichten, Baumnüssen in Chicorée Blätter legen.

---

## Zitronen - Lachs im Blätterteig

Für 4 Personen

250 g Ricotta  
3 El Parmesan gerieben  
0,5 Zitrone

Abgeriebene Schale, Fruchtfleisch herausgelöst (2 Stk.) filetiert, in Würfeli schneiden.

Salz, Pfeffer

Alle Zutaten gut mischen u. würzen.

500 g Blätterteig 30x40 cm.

Längs zwei ca. 1 cm breite Streifen und quer einen ca. 1 cm breiten Streifen abschneiden, zugedeckt kühl stellen.  
Teig auf ein Backpapier legen.

700 g Lachsfilet

Vom Mittelstück ohne Haut, graue Fettschicht entfernt, quer aufgeschnitten.

Salz, Pfeffer

Lachs beidseitig würzen, eine Hälfte auf die untere Teighälfte legen, dabei auf 3 Seiten einen Rand von ca. 3 cm frei lassen.

1 Ei, verklopft

Füllung auf dem Lachs verteilen, zweite Lachshälfte darauflegen. Teigländer mit Ei bestreichen, freie Teighälfte darüberlegen, Ränder mit einer Gabel zusammendrücken, Teig mit Ei bestreichen.

Mit Teigstreifen garnieren. Teig mit restlichem Ei bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit dem Backpapier auf ein Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen:

Ca. 25 Min in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

---

## ***Fleischvögel an Biersauce***

Für 4 Personen

6 Rindssaftplätzli	Vom Metzger dünn geschnitten, Plätzli mit Senf bestreichen (Innen) und mit Salz und Pfeffer würzen
12 Scheiben Speck	
1 Zwiebel	Zwiebel, Knoblauch fein hacken. In der Butter hellgelb dünsten.
2 Knoblauchzehen	Abkühlen lassen.
2 Cornichon	Fein hacken.
1 Karotte	Karotte in ca. 3 mm grosse Würfelchen schneiden
0,5 Bund Schnittlauch	Fein hacken
200 g Rindshackfleisch	Hackfleisch, Brät und Ei verkneten.
200 g Kalbsbrät	Zwiebel, Knoblauch, Cornichon, Karotte, Schnittlauch gut mischen. Würzen.
1 Ei	
Salz, Pfeffer, Senf	Plätzli quer mit 2 Specktranchen belegen. Füllung auf den Plätzli verteilen. Speck seitlich einschlagen. Plätzli satt aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren, Aussen würzen.
Bratbutter	Die Bratbutter erhitzen und die Fleischvögel darin rundum hellbraun anbraten.
3 dl Bier, hell	Mit Bier und Bratensauce ablöschen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 1 Stunde weich schmoren. Vor dem Servieren die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 dl Bratensauce	
3 Lorbeerblätter	
2 Nelke	

---

## ***Geröstete Polenta mit Lachner Zigerklee***

Für 4 Personen

1 Kleine Zwiebel	Fein hacken und in Öl glasig braten. 3.5 dl. Liter Wasser da zugießen und aufkochen. Polenta einrühren und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 8 Min. mehr quellen als kochen lassen, ab und zu umrühren.
1 Ei Olivenöl	
150 g Polenta	
1 Ei	Das Ei trennen. Eigelb verklopfen, Mascarpone und Parmesan unter die Polenta rühren.
100 g Mascarpone	
50 g Geriebener Parmesan	
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, etwas abkühlen lassen. Das Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter die Polenta heben. Die Masse ca. 1,5 - 2 cm dick auf ein feuchtes Brett streichen, ca. 2 Std. kalt und fest werden lassen.
2 Ei Bratbutter	Die Polenta in Rechtecke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Polenta stücke darin bei mittlerer Hitze in 4-5 Min. pro Seite goldbraun rösten.

---

## **Clementinen – Beeren - Gratin**

Für 4 Personen

5 Clementinen  
50 g Zucker  
1,5 dl Blutorangensaft

150 g Tiefgekühlte  
Beerenmischung  
100 g Tiefgekühlte  
Himbeeren  
2 Eier  
40 g Zucker  
200 g Crème fraiche

Puderzucker  
Vanille Glace

Clementinen schälen, weisse Häutchen mit einem Messerchen abschaben. Früchte in Schnitze teilen (8 Schnitze beiseite stellen für Dekoration). Zucker und Orangensaft erwärmen. Clementinen schnitze darin 10 Min. ziehen lassen. Herausheben und in eine ofenfeste Form geben. Orangensaft Sirup artig einkochen lassen

Backofen auf 220°C vorheizen. Einkochten Orangensaft, Eier verklopfen, Zucker und Crème fraiche verquirlen.

Gefrorene Beeren auf die Clementinen verteilen, Guss darüber giessen. Gratin in der Ofenmitte 12-15 Min. überbacken.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben eine Kugel Glace und mit Clementine schnitz (Schmetterling) garnieren.

---