

Menue vom Freitag 11. Januar 2013

Blutwurst spezial mit Reis

.....

Zürichsee-Krebs, Speckrösti und Gemüse

.....

Apfelcreme

Blutwurst spezial mit Reis

Zutaten:

1 Blutwurst
½ Zwiebel
½ dl Bratensauce
Schuss Rotwein
200g Wildreis

Blutwurst im heissen Wasser ca. 30 Min. ziehen lassen herausnehmen und erkalten lassen.
Anschliessend die Blutwurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und enthäuten.

½ Zwiebel fein hacken
1 dl Bratensauce in warmen Wasser anrühren
Rotwein bereitstellen

Butter erhitzen die Blutwurstscheiben vorsichtig anbraten mit Rotwein ablöschen leicht einkochen lassen, Bratensauce zugeben 5 Min. köcheln lassen, abschmecken.

200g Reis gemäss Packungsanleitung zubereiten.

Auf vorgewärmtem Teller schön anrichten mit Cherry Tomaten dekorieren und fertig ist die Vorspeise

Zürichsee-Krebs, Speckrösti und Gemüse

Zutaten:

4 Servalats
200g Champignons
1 Zwiebel
Mehl, Weisswein, Rahm und Gewürze

12 Stk. Kartoffeln
50g Speck
ca. 2-3 Knoblauch
50g Butter

Zuchetti
Rüebli

Den Servalats Haut abziehen längs halbieren und an den Enden einschneiden

Zwiebel fein hacken, Champignons putzen und in Scheiben schneiden
Kartoffeln raffeln, Knoblauch fein hacken
Zuchetti in ca. 4 cm lange „Rugel“ schneiden in der Mitte ausstechen, Rüeblı schälen halbieren
Und dann je nach Dicke vierteln (am besten Chef fragen oder siehe Bild)

Sauce: Zwiebel anschwitzen, Champignons beugeben mit Mehl bestäuben, mit Weisswein ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika ev. Curry würzen. Mit Rahm verfeinern.

Servelats braten und in Sauce geben.

Kartoffeln mit dem Speck und den Knoblauch braten

Zuchetti/Rüeblı-Päckli ca. 15. Min. im Salzwasser kochen lassen

Rösti – Servelats – und das Gemüse ebenfalls auf vorgewärmten Tellern anrichten



Apfelcreme

Zutaten:

4 Äpfel

2 Joghurt nature

Saft von ½ Zitrone

40g Zucker

2 Eigelb

2 Eiweiss

Joghurt mit dem Saft der Zitronen und dem Eigelb schaumig rühren.

3 Äpfel mit der Bircherraffel dazuraffeln und sofort verrühren.

Den 4. Apfel in kleine Schnitze schneiden mit Zitrone beträuffeln.

Eiweiss zu Schnee schlagen, darunterziehen, die Creme in Couppläser anrichten und mit den Apfelschnitzen garnieren.

En Guete

Jöni