

# Kochgruppe Scharf Lachen

*Menu vom 4. Mai 2018*



**Linsen mit Frühlingsgemüse und Morcheln**

\*



**Schweinsvoren "Schwiegervater-Art"**

**Landjäger Knödel**



\*

**Exotische Safrancrème**



## Linsen mit Frühlingsgemüse und Morcheln

- 200 g schwarze Linsen (Beluga) in ca. 8 dl siedendem Wasser weich kochen, abspülen, abtrocknen, zurück in die Pfanne geben und beiseite stellen.
- 400 g Rübli in ca. 4 cm lange mitteldicke Streifen rüsten
- 200 g Morcheln gut waschen, halbieren und abtropfen lassen. Rübli und Morcheln ca. 5 Min. in etwas Olivenöl rührbraten.
- 6 Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden und kurz mit braten (**Achtung: etwas Grün beiseite stellen zum garnieren**)
- eine Prise Salz dazugeben und mit
- 1/2 dl Weisswein ablöschen und vollständig einkochen
- 2 dl Saucenrahm
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1 Briefchen Safran begeben und ca. 10 Min. köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gemüse mit den Linsen anrichten und mit dem beiseite gestellten Zwiebelgrün garnieren und servieren.

## Schweinsvoressen "Schwiegervater-Art"

400 g Schweinsvoressen

mit Salz und Paprika würzen.  
Portionenweise anbraten und in Bräter  
geben. Letzte Portion gut mehlen.

100 g Zwiebeln

100 g Sellerie

100 g Lauch

100 g Rüebli

100 g Weisskohl

1 Knoblauchzehe

200 g Tomaten

rüsten und in Würfel schneiden. Kurz in  
der Bratpfanne ebenfalls anziehen und  
dann zum Fleisch geben. Alles zusammen  
mit

2 dl Weisswein

ablöschen und etwas einkochen lassen

2 dl Rindsbouillon

1 KL Paprika

beigeben und ca. 1 Std. köcheln lassen mit  
abschmecken.

Salz, Pfeffer

100 g Silberzwiebeln

beigeben und nochmals ca. 30 Min.  
weiterköcheln lassen.

## Landjäger Knödel

500 g Brot vom Vortag (Halbweissbrot)	in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden
1 Knoblauchzehe	fein geschnitten
2 EL glattblättrige Petersilie	ebenfalls fein schneiden und alles zusammen in
1 dl lauwarmer Milch	
1 dl lauwarmer Fleischbouillon	mischen und ca. 10 Min. einweichen lassen und dabei einmal gut mischen.
100 g Landjäger	in feine Würfeli schneiden
2 Eier (verklopft)	zur Mischung geben und mit
wenig Muskat	
1/4 TL Salz	
wenig Pfeffer	würzen und von Hand kneten bis die Masse gut zusammenhält. In 12 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Dabei die Masse gut zusammendrücken.
1 1/2 l Fleischbouillon	aufkochen (siedend) und die Knödel darin ca. 15 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle heraus nehmen und abtropfen lassen.
Schnittlauch	schneiden und darüber streuen. Zugedeckt warm halten.

## Exotische Safrancrème

600 g Bio Quark

Saft 1 Zitrone

4 EL Lemoncurd

1 Briefchen Safran

Zucker und Vanille Zucker

nach Belieben

gut miteinander vermischen und kühl  
stellen.

Vor dem Servieren 1 dl Schlagrahm darunterziehen oder nach Phantasie  
(Physalis, Schlagrahmtupfer usw.) garnieren.

En Guete wünscht dä Chef



Bruno